

Tort wiśniowo-czekoladowy



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	10
mąka	10 łyzek
cukier	10 łyzek
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
masło	2 kostki
cukier puder	300 g
kakao	2 łyżki
wiśnie	0,5 szklanki
sok z cytryny	1
masło(polewa)	1/2 kostki
mleko	0,5 szklanki
kakao	3 łyżki
Polewa:	3 łyżki
cukier	3 łyżki

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie: 1.Ubijamy pianę z białek, następnie dodajemy cukier i żółtka nadal ubijając. Mąkę wymieszana z proszkiem do pieczenia wsypujemy przez sitko i delikatnie mieszamy. Przełać ciasto do tortownicy i piec przez ok. 20 minut w temperaturze 170°C. Po upieczeniu i wystygnięciu biszkopt przeciąć na 3 krążki. 2.Masło miksujemy z cukrem. Po zmiksowaniu dzielimy masę na 3 części. Jedną część mieszamy z kakao, drugą z sokiem cytrynowym, a trzecią z wiśniami wg uznania. 3.Masło rozpuszczamy na wolnym ogniu i dodajemy kakao (ew. rozpuszczamy czekoladę). 4.Pierwszy biszkopt smarujemy różową masą i rozrzucajemy kawałki czekolady. Przykładamy drugim biszkoptem, smarujemy go białą masą i posypujemy wiśniami. Kładziemy trzeci biszkopt i polewamy polewą. Na polewie według uznania robimy kwiatki z różnych kolorów masy i układamy wiśnie. Boki smarujemy masą i obsypujemy posypką.

