

Czekoladowy tort z wiśniami



Autor: **KORAL**
Przepisów: **747** Ocena: **14495**

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Ciasto : 120g ciemnego kakao
- 250ml wrzątku
- 125ml mleka
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 125 g masła
- 275 g cukru muscovado
- 165g drobnego cukru białego
- 125ml oleju rzepakowego
- 4 jajka
- 280g mąki tortowej
- 1 1/4 łyżeczki sody oczyszczonej
- Krem : 500g serka mascarpone
- 310 g naturalnego twarogu (np. President)
- 400 ml śmietany kremówki
- 4 śmietan Fixy
- 5 łyżek cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- Galaretka : 300 g wydrylowanych wiśni
- 35 g cukru (2 łyżki)
- 1 wiśniowa galaretka

Sposób przygotowania:

- 1 Tortownica 25 cm, spód wyłożony papierem do pieczenia.
Galaretka.
Owoce lekko zmiksować blenderem, dodać cukier i zagotować. Uzupełnić wrzątkiem tak, aby łącznie uzyskać 500 ml.
Dodać galaretkę i rozpuścić.
Całość przelać do szklanej miski o średnicy 18 cm.
Odstawić do całkowitego stężenia.
Galaretka dobrze wyjdzie z miski, po chwilowym włożeniu jej do pojemnika z bardzo ciepłą wodą.
Ciasto.
Masa kakaowa. Kakao zalać wrzątkiem i wymieszać.
Dodać mleko, wymieszać i odstawić.



- 2 Mąkę przesiać i wymieszać z sodą oczyszczoną.
Masło utrzeć z cukrami na puszystą masę.
Nie przerywając ucierania, powoli wlewać olej i dodawać po jednym jajku.
Zmniejszyć obroty miksera, i partiami dodawać mąkę i masę kakaową.
Ciasto przelać do przygotowanej tortownicy i piec w 175-170 C ponad godzinę (do suchego patyczka). Całkowicie wystudzić.



- 3 Krem.
Wymieszać, cukier, śmietan-fixy i cukier z wanilią .
Mascarpone, twaróg i śmietankę zmiksować na najniższych obrotach, do połączenia się składników.
Dodać cukier i zwiększyć obroty i ubijać do uzyskania gęstego kremu.



- 4 Górę ciasta odciąć i odłożyć i wykorzystać do "kartofelków".
Pozostałe ciasto przekroić wzdłuż na trzy równe placki.
Pierwszy z nich ułożyć na paterze, a wokół niego rant tortownicy.
Po środku delikatnie ułożyć stężałą galaretkę, boki dobrze wypełnić kremem.



- 5 Na wierzchu ułożyć drugi placek i posmarować go kremem.
Przykryć trzecim plackiem i posmarować go resztą kremu.
Lekko docisnąć i wstawić do lodówki na kilka godzin.



Twoje notatki do przepisu: