

# Tort Iwonki z pijanymi wiśniami



Autor: **EwwRaa**  
Przepisów: 29 Ocena: 735

> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- Biskopt:
- Jaja, 6 szt.
- mąka, 1,5 szkl.
- ciemne kakao, 1 łyżka
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- WIŚNIE:
- wiśnie drylowane (mrożone), 0,5 kg
- Spirytus, 200 ml
- Bita śmietana:
- śmietanka 36% (lub 30%), 750 ml
- śmietan-fix, 4 szt
- olejek śmietankowy, w/g smaku
- MASA TRUSKAWKOWA:
- truskawki (mrożone), 75 dkg
- galaretka truskawkowa, 3 szt.
- DODATKOWO:
- cukier, 1 szkl.+0,5 szkl.+do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 BISZKOPT:
- 2 jajka ubić ze szklanką cukru na bardzo puszystą masę;
- 3 sypkie składniki wymieszać,przesiać i dodać do masy jajecznej - wymieszać łopatką (nie miksować),przełać do dużej tortownicy,piec w temp. ok. 170 stopni 30-35 min. (najlepiej sprawdzić drewnianym patyczkiem),ostudzić w tortownicy.
- 4 WIŚNIE: (przygotować 24 h wcześniej!!!)
- 5 jeszcze zamrożone zasypać 0,5 szkl. cukru i zalać spirytusem;
- 6 po 24 h osączyć,spirytus z wiśni rozcieńczyć przegotowaną wodą w proporcji 1:2 i zostawić do nasączenia biskoptu;
- 7 BITA ŚMIETANA:
- 8 śmietankę ubić na sztywną masę z cukrem i śmietan-fixem dodając olejek śmietankowy(2-3 krople);

- 9 MASA TRUSKAWKOWA:
- 10 truskawki rozmrozić i osączyć;
- 11 galaretki rozpuścić w 0,5 l wrzątku, schłodzić;
- 12 zmiksować truskawki i połączyć z tężejącą galaretką, można dosłodzić.
- 13 PRZYGOTOWANIE TORTU:
- 14 biszkopt przekroić na dwa blaty;
- 15 jeden blat dobrze nasączyć alkoholem, posmarować 3/4 śmietany i ułożyć wiśnie, przykryć drugim blatem;
- 16 znowu dobrze nasączyć biszkopt alkoholem i posmarować resztą śmietany;
- 17 wylać tężejącą masę truskawkową, wstawić na noc do lodówki.
- 18 UWAGI: radzę zrobić w tortownicy "komin" z papieru pergaminowego, który będzie dwukrotnie wyższy od brzoś w tortownicy, inaczej tort się nie zmieści :))) {jest naprawdę wysoki!}
- 19 SMACZNEGO! ;)

Twoje notatki do przepisu: