

# Tort z wiśniami



Autor: **marianna1289**  
Przepisów: **451** Ocena: **2350**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



## Składniki:

- Jajka kurze - 6 szt.
- Cukier drobny - 150 g
- Cukier kryształ - 1/2 szklanki
- Masło - 150 g
- Mąka tortowa - 150 g
- Czekolada gorzka 100 g - 2 tabliczki
- Szczypta soli
- Wiśnie mrożone - 450 g
- Ser mascarpone - 250 g
- Śmietana 30 % - 400 ml
- Żelatyna - 2 łyżeczki
- Sok z cytryny - 2 łyżki
- Mąka ziemniaczana - 2 łyżeczki
- Serduszka czekoladowe do dekoracji

## Sposób przygotowania:

- 1 Jajka , żółtka oddzielić od białek. Proszek wymieszać z mąką tortową. Czekoladę 1 1/2 tabliczki rozpuścić w kąpielu wodnej i lekko ciepłą wymieszać z masłem. Ucierając dalej dodawać stopniowo po 1 żółtku, trochę cukru i mąki aż do wyczerpania składników. Białka ubić na sztywno z szczyptą soli, połączyć delikatnie z ciastem. Piekarnik rozgrzać do 170 stopni. Tortownicę o średnicy 25 cm , dno wyłożyć papierem do pieczenia. Wlać ciasto, wstawić do piekarnika i piec 40 minut lub suchego patyczka.
- 2 Wiśnie odłożyć 16 szt. Pozostałe włożyć do rondelka , dodać 1/2 szklanki wody, 1/2 szklanki cukru kryształu , sok z cytryny, szczyptę soli i zagotować. Odlać 1/4 szklanki soku. Wiśnie gotować dalej , mąkę ziemniaczaną rozpuścić w troszkę wody i wlać do wiśni, gotować chwilę aż powstanie gęsty kisiel. Wystudzić.
- 3 Śmietanę ubić na puszysto dodając stopniowo serek. Żelatynę rozpuścić w odrobinie wody , podgrzewać w kąpielu wodnej do całkowitego rozpuszczenia. Dodać do masy serowej i dokładnie wymieszać.
- 4 Ciasto na tort podzielić na 3 części. Jedną umieścić na podstawce na tort.



- 5 Do odlanego soku z wiśni dodać 3 łyżki herbaty i nasączyć ciasto. Pokryć 1 warstwą masy.



- 6 Na masę wyłożyć połowę kisielu z wiśniami.

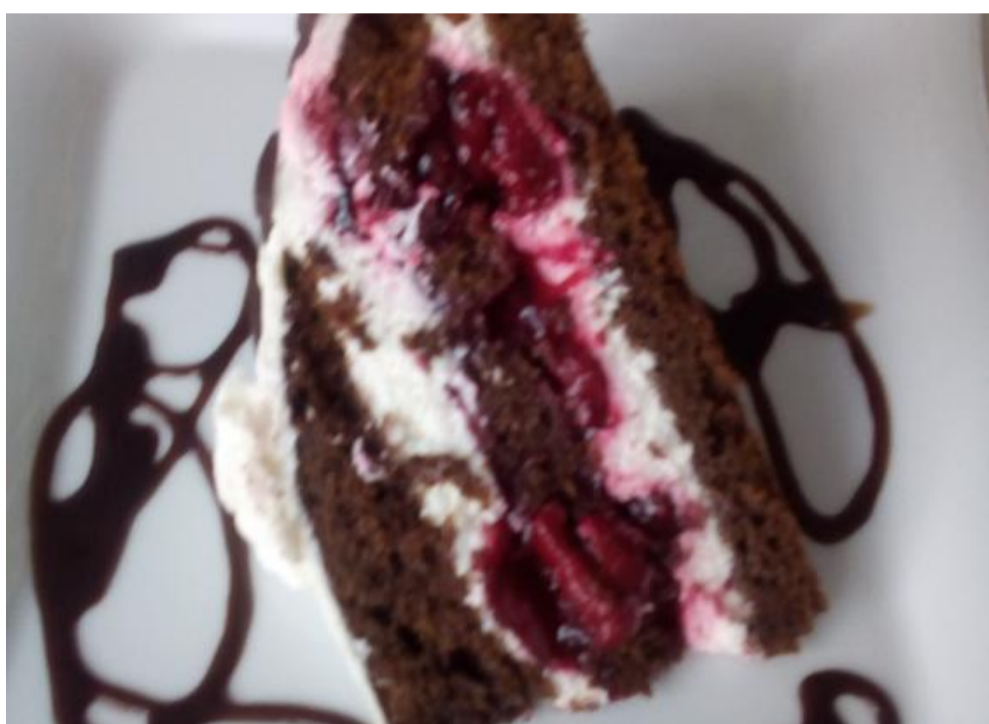


- 7 Przykryć drugą warstwą ciasta i postąpić podobnie , nasączyć ułożyć masę, kisel z wiśniami i przykryć 3 warstwą ciasta. Boki i wierzch tortu posmarować masą , odkładając uprzednio masy na kleksy. Pozostałą połowę tabliczki czekolady pokruszyć i obsypać boki. Na wierzchu tortu

zrobić kleksy z masy, ułożyć po wiśni a następnie udekorować serduszkami czekoladowymi.



8 Schłodzić kilka godzin w lodówce , pokroić na porcje.



Twoje notatki do przepisu: