



Tort czarnolas

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- cukier puder - 250 gramów
- jajko - 12 sztuk
- kakao - 2 łyżki
- wiśniówka - 50 mililitrów
- wiśnie - 500 gramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- cynamon - 1 szczypta
- konfitura wiśniowa - 150 gramów
- śmietanka - 250 mililitrów
- czekolada - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Przygotować biszkopt: żółtka utrzeć z 200 g cukru pudru.
2. Nie przerywając ucierania, dodawać mąkę, kakao i stopioną Kasię. Wymieszać z ubitą pianą.
3. Przełożyć do tortownicy posmarowanej Kasią i obsypanej mąką.
4. Piec 40 min. w temp. 180°C.
5. Po ostygnięciu przekroić biszkopt na 4 blaty i skropić wiśniówką.
6. Wiśnie umyć, osączyć, wydrylować i zagotować z cukrem (100g) i cynamonem.
7. Dodać mąkę ziemniaczaną rozpuszczoną w 1 łyżce wody i zagotować. Śmietankę ubić z 50 g cukru pudru.
8. Do tortownicy włożyć jeden blat i posmarować konfiturami.
9. Przykryć drugim blatem, rozłożyć ciepłe wiśnie i przykryć trzecim blatem.
10. Rozsmarować ubitą śmietankę i przykryć czwartym blatem.
11. Wierzch posmarować resztą śmietanki.
12. Czekoladę roztopić na parze, wylać cienką warstwę na szklany blat.
13. Gdy zastygnie, odciąć szpachelką od blatu tak, aby powstały poskręcane wióra.
14. Przybrać tort wiórkami czekoladowymi i wstawić na 2 godz. do lodówki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl