



przepisy.pl

## Tort czekoladowy z wiśniami



 60 minut  Średnie

### Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

### Składniki:

- mąka pszenna - 15 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 10 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- jajko - 6 sztuk
- cukier - 20 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- kakao - 5 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- sok wiśniowy - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie
- wiórki czekoladowe - 1 opakowanie

### krem

- śmietana kremówka - 500 gramów
- czekolada gorzka 70% - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 75 gramów
- wiśnie - 1 puszka

### Sposób przygotowania:

1. Ciasto: tortownicę średnicy 24 cm wysmarować Kasią i wyłożyć pergaminem.
2. Żółtka ubić z 2/3 cukru i cukrem waniliowym na puszystą masę.
3. Białka z pozostałym cukrem ubić na sztywną pianę, delikatnie połączyć z masą, dodać przesiane oba rodzaje mąki, kakao i na koniec - ostudzoną i roztopioną Kasię.
4. Delikatnie wymieszać. Przełożyć masę do tortownicy. Piec 35-40 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C. Po wystudzeniu wyjąć ciasto z tortownicy i przekroić na dwa krążki (najlepiej następnego dnia).
5. Krem: śmietankę zagotować, zdjąć z ognia, dodać pokruszoną czekoladę i rozpuścić, stale mieszając. Po lekkim przestudzeniu połączyć z miękkim masłem, wymieszać na gładką masę, ostudzić, wstawić na noc do lodówki.
6. Następnego dnia ubić masę mikserem. Krążki ciasta nasączyć sokiem wiśniowym, jeden krążek posmarować kremem (1/3 kremu zostawić), ułożyć na nim wiśnie, przykryć drugim krążkiem. Wierzch oraz boki tortu posmarować pozostałym kremem i udekorować.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)