





# Tort z wiśniami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

## Składniki:

### biskopt

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 0.6 szklanek
- mąka tortowa - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- ocet - 1 łyżka
- kakao - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

### masa

- kremówka - 750 mililitrów
- śmietana fiks - 3 opakowania
- cukier puder - 3 łyżki
- wiśnie - 1 szklanka
- alkohol - 25 mililitrów
- żelatyna - 1 łyżeczka

### dekoracja

- wiśnia - 13 sztuk
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Przygotować biskopt poprzedniego dnia. Upiec go: ubić pianę z białek z dodatkiem cukru. Żółtka z octem i proszkiem do pieczenia wymieszać i dodać do piany. Ubić. Dodawać po trochu mąkę. Wymieszać delikatnie.
2. Na tortownicę z wysmarowanym olejem i posypaną bułką tartą wylać ciasto. Wstawić do gorącego piekarnika. Piec w 180°C ok. 25 min.
3. Na drugi dzień biskopt podzielić na 3 krążki. Dwa nasączyć alkoholem / sokiem.
4. Zostawić 3 łyżki soku do żelatyny. Rozpuścić żelatynę w soku i połączyć z wiśniami.
5. Kilkanaście wiśni odłożyć do dekoracji, resztę odsączonych wymieszać z żelatyną rozpuszczoną w 3 łyżkach soku i rozłożyć na krążku. Przykryć 2. nasączonym krążkiem.
6. Wyłożyć na niego 1/3 ubitej na sztywno kremówki z cukrem pudrem i śmietan-fiksami, położyć 3. krążek.
7. Na niego wyłożyć 1/3 śmietany, wyrównać powierzchnię.
8. Resztą śmietany i wiśni udekorować tort. Ja do 3 łyżek śmietany dodałam rozpuszczoną polewę i wymieszałam i w ten sposób wykonałam napis.

---

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)