
Tort wisniowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3157 razy.

16 porcji Czas przygotow. 2,5 godz.

Ciasto:

150 g maki,

50 g masła,

200 g cukru pudru,

12 jaj,

2 łyżki kakao.

Do przelozenia:

50 ml wisniowki,

500 g wisni,

150 g cukru,

1 łyżka maki ziemniaczanej,

150 g konfitur wisniowych,

250 ml smietanki 30%,

1/4 łyżeczki cynamonu.

Inne:

10 g czekolady do przybrania,

masło i tarta bulka do tortownicy.

1. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę. Naczynie z żółtkami postawić na parze, dalej ucierać, aż masa zgęstnieje. Zdjąć z ognia, ostudzić.

2. Masło roztopić na małym ogniu. Maki i kakao wsypać na masę z żółtek, wlać

masło, wymieszać. Z białek ubić sztywną pianę, wyłożyć na masę, delikatnie

wymieszać, wlać ciasto do formy posmarowanej masłem i posypanej tartą bułką.

3. Piec ok. 45 min w temp. 180°C. Biszkopt ostudzić, przekroić na 4 blaty.

Blaty rozłożyć i skropić wisniówką.

4. Wisnie wydrylować (16 najładniejszych odłożyć do przybrania tortu), zagotować ze 100 g cukru i cynamonem. Maki ziemniaczaną rozpuścić w 2 łyżkach zimnej

wody, wlać do wisni, zagotować. Zdjąć wisnie z ognia. Konfitury podgrzać z 1

łyżką wody.

5. Jeden blat ułożyć w tortownicy, posmarować go konfiturami, przykryć drugim

blatem. Rozłożyć wisnie i przykryć trzecim blatem. Smietankę ubić na sztywną

piane z dodatkiem 50 g cukru. Na trzeci blat nalozyc 2/3 ubitej smietanki, przykryc czwartym blatem, posmarowac reszta smietanki.

6. Czekolade roztopic na parze, wylac cienka warstwe na kamienny blat lub na blache. Gdy zastygnie, zebrac szpachelka cienkie wiorki, przybrac tort czekolada i odlozonymi wisniami. Wstawic na kilka godzin do lodowki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 80.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)