

TORT CZEREŚNIOWY

Wpisany przez Administrator

czwartek, 25 stycznia 2007 17:36 - Poprawiony czwartek, 25 stycznia 2007 18:02



CIASTO KRUCHE : 1 szklanka mąki, 2 żółtka, 2 łyżki cukru pudru, 3 kopiate łyżki masła, szczypta soli

CIASTO BISKOPTOWE : 5 jaj, 5-6 łyżek cukru, 200g gorzkiej czekolady do wypieków, paczuszka cukru waniliowego, 5 łyżek mąki

DO PRZEŁOŻENIA i dekoracji : 1/2 kg wydrylowanych czereśni, 1/2 szklanki soku wiśniowego, 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej, 2 łyżki cukru, 50g kirschu (wódka czereśniowa), 1l śmietanki kremówki 36%, 2 torebki cukru waniliowego, 2 łyżki dżemu porzeczkowego

Przygotować 2 tortownice o średnicy 20 cm na biszkoptowe krążki.

Odłożyć kilka ładnych czereśni do dekoracji.

Ciasto kruche : przesiać mąkę na stolnicę, dodać cukier, sól, masło i posiekać „na piasek”. Dodać żółtka, szybko zagnieść ciasto i odłożyć na ok. 2 godziny do schłodzenia. Rozwałkować, upiec krążek o średnicy 20 cm, ostudzić.

Biszkopt żółtka uciera się z cukrem na pulchną masę, czekoladę roztopia na łaźni wodnej (należy najpierw zetrzeć część czekolady na grubej tarce na wiórki, których użyjemy do dekoracji - niedużo, dwie-trzy kostki), dodaje po łyżce roztopionej czekolady do żółtek, cały czas ucierając. Następnie mąkę, potem ubijamy pianę z białek, łączymy wszystko, wlewamy na 2 tortownice wysmarowane tłuszczem i posypane mąką, pieczemy około 25 minut w temperaturze 180 stopni. Sprawdzić patyczkiem przed wyjęciem, czy biszkopt już upieczony. Wymieszać troszkę soku wiśniowego z mąką ziemniaczaną. Resztę soku zagotować, wlać mąkę ziemniaczaną, zagotować kisiel, wsypać czereśnie, dobrze wymieszać.

Cukier zagotować z kilkoma łyżkami wody, wymieszać z kirschem, nasączyć biszkoptowe placki.

Śmietankę ubić na sztywno z cukrem waniliowym, część odłożyć do dekoracji, resztę wymieszać delikatnie z kisielem czereśniowym.

Krążek kruchego ciasta posmarować dżemem porzeczkowym, przykryć biszkoptem, rozsmarować część śmietany z czereśniami. Położyć drugi placek biszkoptowy, lekko docisnąć. Boki i górę posmarować bitą śmietaną, posypać czekoladą, udekorować czereśniami.

Przepis własny