tort szwarzwaldzki z kwiatami jesieni

Nikita

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **niemiecka**

Warto wiedzieć:

120 min

16 porcji

Składniki:

- jajka - 6 szt.
- cukier - 1,3 szklanka
- mąka ziemniaczana - 5 łyżka
- mąka bezglutenowa mix do ciast lub chleba - 5 łyżka
- kakao - 2 łyżka
- proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka
- mascarpone - 750 g
- śmietana 30 % - 500 ml
- cukier puder - do smaku
- cukier z prawdziwą wanilią - 1 szt.
- kakao (do 1 warstwy masy) - 3 łyżka
- wiśnie bez pestek w zalewie (w lecie świeże wydrylowane) - 500 g
- mąka ziemniaczana (do wiśni) - 2 łyżeczka
- nalewka wiśniowa (do nasączenia) - 2 kieliszek
- zalewa z wiśni (do nasączenia) - 150 ml
- kakao (do nasączenia) - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: BISZKOPT:
Całe jajka dodrze ubić z cukrem, około 5 minut. Dodawać po łyżce mąki wymieszanej z proszkiem i kakao, delikatnie wymieszać, nie miksować. Wstawić do piekarnika i piec w temp ok.180 stopni 25-30 minut.
Po wystygnięciu przekroić na trzy części.
Pierwszą część nasączyć (wymieszać zalewę z wiśni z wiśniówką i kakao) i wyłożyć na nią frużelinę z wiśniami.

KROK 2: FRUŻELINA WIŚNIOWA
wiśnie odcedzić z zalewy, pół szklanki zalewy wymieszać z mąką ziemniaczaną. Wiśnie z małą ilością soku zagrzać i dodać do tego zalewę z mąką ziemniaczaną, zagotować cały czas mieszając, jak będzie za gęste to dolać odrobinę wrzątku, a jak za rzadkie to odparować lub dodać jeszcze odrobinę mąki ziemniaczanej. Przestudzić i wyłożyć na pierwszą warstwę nasączonego biszkoptu.

KROK 3: MASA CZEKOLADOWA
ubić 100 ml śmietanki, dodać do według uznania cukier puder, stopniowo dodawać po łyżce

mascarpone (250 g) i 3 łyżki kakao.
Ubitą masę wyłożyć na frużelinę wiśniową , a następnie przykryć drugą częścią biszkoptu.
Biszkopt nasączyć, a następnie wyłożyć 1/2 masy białej, na nią trzecią część biszkoptu.
Biszkopt znów nasączyć i cały tort obłożyć pozostałą masą i udekorować według uznania.
Ja uwielbiam torty z kwiatami jadalnymi, miętą, melisą . Tort lepiej przygotować dzień wcześniej, wtedy smaki lepiej się połączą.
SMACZNEGO!

KROK 4: MASA BIAŁA
Ubijamy śmietankę (400 ml) z cukrem pudrem (wg własnego smaku) i cukrem z prawdziwą wanilią , gdy jest już prawie ubita dodajemy stopniowo po łyżce mascarpone (w sumie 500 g) i dalej ubijamy na puszystą masę.