

Torcik Szwarzewaldzki z wiśniami

Przepis dodany przez użytkownika russet

Wykwintny deser x)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ciemny biszkopt - 1 szt.
- wiśnie z kompotu - 10 dag
- mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka(i)
- cukier - 1,5 łyżeczka(i)
- cynamon - szczypta(y)
- wiśniówka - 3 łyżka(i)
- kremówka - 18 dag

Etapy przyrządzania:

1. Zimny biszkopt przekroić na 3 krążki. Wiśnie odsączyć i zachować 2 łyżki płynu. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z cynamonem, dodać 1/2 łyżki cukru i kompot, wymieszać. Zagotować i dodać osączone wiśnie i 2 łyżki wiśniówki. Zdjąć z ognia, ostudzić. Śmietankę ubić na sztywno z resztą cukru. Spód tortu posmarować 1/3 ubitej śmietany i obłożyć połową wiśni. Przykryć drugim krążkiem ciasta, skropić pozostałą wiśniówką i posmarować śmietaną. Ułożyć resztę wiśni, przykryć trzecim krążkiem. Wierzch i boki tortu posmarować resztą śmietany. Udekorować kandyzowanymi wiśniami i wiórkami czekolady, odstawić do lodówki na 24h.

