

Шоколадный торт с вишней

Автор: Jaxa

16.12.2010 12:49 -



Торт очень вкусный и лёгкий. Чтобы получить вкусный и воздушный торт, рецепт и технология должны правильно соблюдаться.

Требуемые ингредиенты

- 700 гр. сахара
- 10-12 яиц
- 1 ст. ложка какао
- 3 ст. муки высшего сорта
- 1 ст. ложка виски
- 2 ч. ложки разрыхлителя
- немного ванилина

Рецепт крема:

- 500 гр. сливочного масла
- 3 ст. ложки какао
- 1 баночка сгущенного молока
- 500 гр. вишни без косточек
- коньяк для настойки вишни

Вишню без косточек залить коньяком минимум на 12 часов. Если вишня кислая, то рекомендуется добавить в напиток 2 столовые ложки сахара. Шоколадный торт с вишней выпекается одним бисквитным коржом высотой 9-10 см.

Приготовление:

Шоколадный торт с вишней

Автор: Jaxa

16.12.2010 12:49 -

Взбейте миксером сахар и яйца в пышную пену. Добавьте какао и ваниль, тщательно перемешайте. Влейте виски, осторожно всыпьте разрыхлитель и муку, взбейте в однородную пышную массу. Тесто для выпекания торта готово.

Смажьте разъемную форму диаметром 28-30 см сливочным маслом и немного присыпьте ее мукой. Вылейте в форму тесто и поставьте на полтора часа в разогретую до 160 градусов духовку на второй уровень снизу. Через полтора часа выньте форму, уберите борта и накройте бисквит влажной салфеткой. В таком виде поместите его на самый нижний уровень духовки еще на 30 минут при той же температуре. Через полчаса достаньте уже готовый бисквит для торта, рецепт которого описан ранее, и после того как он полностью остынет, аккуратно срежьте его верхнюю часть. Затем удалите ложкой его середину, оставив стенки толщиной два сантиметра.

Пока выпекается корж, приготовьте крем:

Взбейте сгущенное молоко, сливочное масло и какао, добавьте в него вишню и бисквитные крошки. Заполните им середину бисквитного коржа и накройте срезанной бисквитной крышкой. Украсьте торт шоколадной глазурью и вишнями.

Шоколадный торт с вишнями готов! Торт необходимо готовить накануне праздника, а чтобы он хорошо пропитался, поставьте его на ночь в холодильник.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{jcomments on}