

Торт «Пьяная вишня»

Категория: Десерты | Кухня: Не указано | Время: 30 мин | Сложность: средне

Описание

Рубрика «Райские фрукты». Юлия Григорьева, г. Воронеж: «Этот тортик ну очень вкусный!» На вырезке пометка iii/07.

Ингредиенты

- мука — 3.00 стакан
- сметана — 2.00 стакан
- сахар — 1.50 стакан
- яйца — 3.00 шт.
- сода — 0.50 ч. л.
- какао — 3.00 ч. л.
- вишня — 2.00 стакан
- коньяк — 0.50 стакан
- молоко — 0.50 стакан
- сливочное масло — 200.00 г
- сгущенка — 0.50 банки

Приготовление

1. Вишни без косточек залить коньяком и настаивать 2 дня.
2. Смешать сметану, 1 стакан сахара, соду, 2 ч. л. какао, яйца и муку, замесить тесто; выпекать в форме на медленном огне.
3. Верхнюю часть коржа срезать; из нижней ложкой вынуть мякоть, оставив дно и стенки толщиной 1,5 см.
4. Вишни откинуть на сито; сделать крем из размягченного масла и сгущенки, добавив коньяк из-под вишен.
5. Мякоть бисквита измельчить, смешать с кремом и вишней; этой массой заполнить корж, накрыть срезанной верхушкой и прижать.
6. Для глазури смешать молоко, 1 ч. л. какао и 0,5 стакана сахара; варить на слабом огне, периодически помешивая.
7. Залить торт глазурью и украсить оставшейся вишней.

Теги

#вегетарианское #сытное блюдо

