



Продукти за блатовете:

150 гр черен шоколад, разтопен

150 гр меко масло

150 гр захар

150 гр брашно
6 големи яйца, отделно белтъците и жълтъците
1 ч.л. бакпулвер
щипка сол

Сироп:

75 мл сок от вишни/от компот/
75 мл вишнев ликьор

Вишнева смес:

150 мл компот от вишни
2 с.л.захар
2 с.л.картофено или царевично нишесте
1 ч.л.екстракт от ванилия
50 мл вишнев ликьор
700 гр вишни без костилки - пресни, замразени или от компот

Сметанов крем:

750-1000 мл сметана 30%
4 с.л.пудра захар

Начин на приготвяне на блатовете:

Разбийте маслото и леко топлия шоколад до гладка смес.
Прибавете един по един жълтъците и захарта, като продължавате да разбивате.
Прибавете пресятото брашно и бакпулвера, бъркайте постоянно.
Разбийте белтъците с щипка сол и прибавете внимателно към шоколадовата смес.
Загрейте фурната до 170 градуса.
Разделете сместа на 3 равни части и изпечете всяка за 10-12 минути в покрита с хартия за печене форма с диаметър 26 см.
Охладете върху решетка.

Начин на приготвяне на вишневата смес:

Всички продукти, без плодовете смесете, загрейте и при непрекъснато бъркане сгъстете сместа подобно на желе.
Накрая прибавете плодовете, разбъркайте леко и оставете да се охлади.

Начин на приготвяне на крема:

Студената сметана се разбива с миксер, прибавя се към нея и захарта.

Сглобяване на тортата:

В тортена чиния поставете първия блат, напоете го с 50 мл от сироп.
Разпределете половината от плодovата смес.
Намажете с 1/4 от сметановия крем.
Поставете втория блат, полейте с лъжица и него с 50 мл сироп.
Нанесете останалата плодова смес.
Разпределете отново 1/4 крем.

Поставете третия блат и леко го притиснете.

Напоете с останалия сироп.

Намажете със сметана тортата отгоре и отстрани.

Украсете с вишни и настърган шоколад.

До момента на поднасяне съхранявайте тортата в хладилник.



