



**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.



