



Есть очень много рецептов тортов с таким названием, хочу предложить свой, опробованный не единожды и очень вкусный. Основа торта - бисквитные коржи, крем - заварной.

### **Ингредиенты:**

#### *для бисквита:*

- яйца - 6 шт.
- сахар - 2 ст.
- мука - 2 ст.
- ванилин

#### *для начинки:*

- вишня консервированная (можно компот) или свежая - 300-500 г
- мёд - 2 ст.л.
- корица
- коньяк - 2 ст. л.

### *для крема:*

- яичные желтки - 2 шт.
- сахар - 150 г
- мука - 2 ст.л.
- молоко - 0,5 л
- сливочное масло - 150-200 г

### **Приготовление:**

Для приготовления торта я выпекаю 2 коржа, один из которых делаю чуть тоньше. Можно выпечь и один корж, а затем разрезать, но на мой взгляд - 2 коржа удобнее делать.

Делим ингредиенты для бисквита на 2 части:

**1-й корж:** 4 яйца, муки - чуть меньше 1,5 ст. (стакан+1/3 стакана), и столько же сахара, ванилин

**2-й корж:** 2 яйца, мука - 2/3 стакана, сахара - 2/3 стакана, ванилин.

Аккуратно отделяем белки от желтков и взбиваем миксером только белки, без ничего,

до образования плотной массы - если набрать в ложку - масса не должна стекать. Далее постепенно добавляем сахар и ванилин. Во многих рецептах приготовлений бисквита желтки взбивают отдельно с сахаром, но я желтки аккуратно добавляю в ту же массу, не переставая взбивать.

Духовка должна быть хорошо разогрета. Форму для коржа застелить пергаментной бумагой и смазать сливочным маслом. Я также закрываю бумагой бортики, чтобы бисквит не приставал. Массу аккуратно выкладываем в форму и отправляем выпекать на медленном огне минут на 20-30, в зависимости от духовки. Если при прокалывании спичкой масса не остаётся на ней - корж готов.

Аналогичным образом выпекаем второй корж.

Коржам нужно дать остыть, а в это время *готовим крем*.

Желтки растираем с сахаром, добавляем муку, а затем уже полстакана холодного молока. Тщательно всё растереть, чтобы не было комочков. Теперь эту смесь добавляем в кипящее молоко, непрерывно помешивая, и кипятим 2-3 минуты.

В остывший крем добавляем 200 г масла.

*Готовим начинку:* из вишни удалить косточки, добавить корицу, мёд, коньяк. Вместо мёда можно использовать сахар. Дать немного настояться. Можно добавить сока или сиропа из вишни.

*А теперь сам торт.*

Из большего коржа нужно аккуратно вырезать середину так, чтобы не прорезать дно и

оставить бортики примерно 1,5-2 см.



Весь мякиш поломать на небольшие кусочки, смешать примерно с 1/3 частью начинки - вишни с мёдом и коньяком и с половиной (или третью) крема.



Оставшийся от вырезания корж - "форму" смазать кремом, добавить оставшуюся вишню, полить образовавшейся жидкостью.



Сверху выложить обратно смазанный кремом мякиш.



Сверху - крем и второй корж. Смазать верх и бока кремом, присыпать тёртым шоколадом и украсить вишней. Поставить торт в холодильник, дать пропитаться.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipечka}{loadposition new}