

Классический **немецкий торт** с деликатным шоколадным бисквитом, сбитыми сливками и вишнями. Не слишком сладкий, прекрасное уравновешенное и гармоничное сочетание сладкого крема и кисловатых ягод вишни. Прост в приготовлении.

Тесто шоколадное:

150 грамм масла

150 грамм сахарной пудры

6 яиц

1 плитка горького шоколада (100 грамм)

0,5 ложки ч. л. сахара ванильного

150 грамм муки пшеничной

50 грамм картофельного крахмала

1 ч.л. разрыхлителя к тесту

Вишни:

450 грамм мороженых вишен без косточек

2 ложки сахара
Для промачивания коржей:

3 – 4 ложки водки или рома

Крем:

750 мл охлажденной сметаны

3 ложки сахарной пудры

1 ложка ванильного сахара

2 ложки желатина
Украшение:

Баночка вишни в собственном соку.
Способ приготовления:

Масло растираем с сахаром. Добавляем постепенно желток, взбивая его миксером. Вымешиваем все вместе с растопленной и охлажденной 1 плиткой шоколада, а потом с просеянной пшеничной мукой, смешанной с картофельным крахмалом и разрыхлителем для теста. Аккуратно соединяем с взбитой пышной массой из белков.

Перекладываем все в форму для выпечки диаметром 24 см и поставит в духовой шкаф, разогретый до 180°С. Выпекать около 45 минут. Полностью охлажденные коржи разрезать на 3 части. Интересно посмотреть, как русская рыжая мама устроила настоящий инцест с молодым. Парни дрючат мамаш во всех позах, потому что последние очень голодны до секса и выбирают только тех, кто может их полностью удовлетворить. Мамки, мамаши и милфы будут стонать от оргазмов, если ты посмотришь порно мамки h ttps://мамка.com
, бесплатно. Мамки хотят, чтобы их удовлетворили в каждое отверстие, словно в старые добрые времена, когда они ещё были молоды. Порно с мамками очень горячее.

Вишни разогреть с 1/2 стакана горячей воды с сахаром. Варить несколько минут на малом огне, отцедить и охладить. Сок смешать с 3 ложками водки. Промочить им разрезанные коржи торта. Сметану взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром, смешать с желатином (который перед этим развести в небольшом количестве горячей воды). Коржи торта переложить вишнями и сбитой сметаной. Украсить вишнями в собственном соку. Приятного аппетита друзья!