

Торт "Валентинка"

Нежный, вкусный торт к празднику Святого Валентина



Ингредиенты

Тесто	
яйцо	1 шт.
сахар	140 г
сметана	100 г
какао	4 ст.л
сода гашеная	1/3 ч.л.
мука	130 г
Крем	
сливки 33 %	250 мл
сахар	100 г
Для пропитки	
вишня замороженная	200 г
сахар	4 ст.л
коньяк	2 ст.л
масло сливочное	30 г
Для украшения	
Горький шоколад	50 г

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Яйцо смешать с сахаром, добавить какао - перемешать, добавить сметану - перемешать, добавить соду - перемешать, добавить муку - замесить тесто

2 Шаг 2



Вылить тесто в форму, выпекать до готовности мин. 20-25, при 180С.

3 Шаг 3



Вишню высыпать в сковороду, добавить сахар и масло, проварить до загустения мин. 7, добавить коньяк и поджечь, дать прогореть, снять с плиты

4 Шаг 4



Испеченный корж разрезать на 2 коржа. Каждый пропитать вишневым соком, выложить вишни (оставить штук 10-15 на украшения)

5 Шаг 5



Взбить сливки, тонкой струйкой всыпать сахар, продолжая взбивать. Взбитым кремом смазать коржи.

6 Шаг 6



Шоколад растопить, тонким слоем намазать на пергамент, дать хорошо застыть

7 Шаг 7



Тонким ножом срезать шоколадную "стружку" и украсить торт.

8 Шаг 8



Сверху уложить оставшиеся вишни и сбрызнуть соком. Дать настояться в холодильнике часа 3. Можно угощать любимых! Приятного аппетита!