

Вишнёво-сметанный торт



750-800 г густой сметаны, 680 мл консервированной вишни (вишнёвый компот), 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 20 г желатина, 3 бисквита (покупные коржи).

Сметану взбить с сахаром. Добавить ванилин и перемешать.

Из вишнёвого компота слить сок, оставив немного сока. Вишню пюрировать и добавить к сметане с сахаром.

Желатин замочить в холодной воде и распустить на водяной бане.

В чашку налить немного оставленного вишнёвого сока.

2-3 ст. ложки вишнёво-сметанной массы положить к распущенному желатину и перемешать. Смешать с оставшейся массой и хорошо перемешать.

Бисквит положить в разъёмную форму и обильно смазать кремом. Накрыть следующим коржом и снова кремом. И опять повторить.

Сформированный торт поставить в холодильник (лучше всего на ночь). Украсить.