

# Napój wiśniowy na bazie herbaty



- Herbata Lipton o smaku cytrynowym - 3 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Cynamon - 1 szczypta
- Miód - 3 łyżki
- mrożone wiśnie - 300 gramów
- mleko skondensowane - 50 mililitrów
- śmietana kremówka - 100 mililitrów

Śmietanę ubij na sztywno z cukrem waniliowym

Trzy piramidki cytrynowej herbaty Lipton zalej 400 ml gotującej się wody. Napar przykryj spodkiem odstaw na bok aby dobrze się zaparzył.

Do naparu dodaj wiśnie mleko skondensowane miód.

Wszystko razem zmiksuj na gładką jednolitą masę.

Powstały czerwony napój rozlej do połowy w odpowiednie szklanki z wierzchu uzupełnij bita śmietaną.

Herbatę podawaj oprószoną z wierzchu cynamonem.

# Tort czarny las



## Składniki:

- kakaowy biszkopt:
- 7 jajek
- 1 szklanka cukru
- 2/3 szklanki gorzkiego kakao
- 2/3 szklanki mąki pszennej tortowej

## Warstwa wiśniowa:

- 80 dag konfitury wiśniowej
- 80 dag świeżych wiśni
- 1/4 szklanki wiśniówki

## Bitą śmietana:

- 3/4 l zimnej śmietanki kremówki 30%
- 1/4 szklanki cukru
- 1/4 szklanki wody
- 2 łyżki żelatyny

### Kakaowy biszkopt:

Piekarnik nagrzej do 170 stopni. Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Mąkę przesiej do miski i wymieszaj z kakao. Oddziel żółtka od białek. Białka ubij na małych obrotach miksera przez 2 minuty, aż powstanie piana. Stopniowo zwiększaj obroty miksera i dodawaj po łyżce cukier. Ubijaj, aż będą sztywne i błyszczące. Nie przerywając ubijania, stopniowo dodawaj żółtka. Do ubitych białek stopniowo dodawaj mąkę wymieszaną z kakao. Delikatnie wmieszaj w masę. Ciasto przelej do formy, wstaw do piekarnika i piecz 35-40 minut (do suchego patyczka). Wyjmij z piekarnika i rzuć na blat z wysokości ok. 20 cm. Odstaw do ostygnięcia. Boki biszkoptu odkrój od formy i wyjmij z formy. Wyłóż na deskę i przekrój na 3 blaty. Ostatni blat z samej góry wyrównaj, krojąc górę. Boki i wierzch blatu przełóż do miseczki i pokrusz. warstwa wiśniowa: Wiśnie wydryluj. Jeżeli używasz mrożonych owoców, wyjmij je i odstaw do rozmrożenia. Konfiturę wymieszaj z wiśniówką. Podziel na trzy równe części.

### Bitą śmietana:

W rondelku zagotuj wodę. Do miseczki wsyp żelatynę i zalej 1/4 szklanki zimnej wody. Odstaw na 10 minut, aby żelatyna wchłonęła część wody. Miseczkę wstaw w rondelk. Cały czas mieszając, podgrzewaj na małym ogniu, aby żelatyna całkowicie się rozpuściła. Zimną śmietankę kremówkę ubij z cukrem na sztywną pianę. Wlej rozpuszczoną żelatynę i zmiksuj do połączenia składników.

### Ułożenie tortu:

Na paterze ułóż pierwszy blat tortu. Posmaruj jedną częścią konfitury z wiśniówką i 1/3 bitej śmietany. Przykryj drugim blatem. Powtórz wykładanie konfitury i bitej śmietany. Przykryj trzecim blatem i wyłóż pozostałą konfiturę z wiśniówką i bitą śmietaną. Wierzch posyp okruszkami i udekoruj świeżymi wiśniami lub czereśniami. Tort wstaw do lodówki na min. 3 godziny. Podawaj na deser na różne okazje lub bez okazji

# Zupa owocowa wiśniowa z makaronem



- 250 g makaronu nitki
- 4 szklanki wody
- 1 kg wiśni
- 1/2 szklanki cukru trzcinowego
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 1/2 szklanki wody

Makaron ugotuj al dente.

Wiśnie umyj, osusz i wydryluj. Przełóż do garnka.

Wlej wodę i zagotuj. Wsyp cukier i wymieszaj. Garnek przykryj i gotuj na średnim ogniu około 15 minut.

Mąkę ziemniaczaną rozpuść w 1/2 szklanki wody. Pod koniec gotowania wlej wąskim strumieniem do zupy, cały czas mieszając. Gotuj około 3 minut. Do miseczek lub głębokich talerzy nałóż porcję makaronu i wlej zupę wraz z wiśniami. Możesz udekorować kleksem ze słodkiej śmietanki. Podawaj na ciepło i na zimno

