tort schwarzwalski

AGI361

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4
mąka tortowa	1/2 szklanki
cukier	1/2 szklanki
bita śmietana	1 litr
Czekolada tabliczka	3
Wiśnie w spirytusie	30 sztuk
proszek do pieczenia łyżka	1 łyżeczka
kakao	2 łyżeczki
cukier puder	1 szklanka
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: 4 jajka, ½ szklanki maki tortowej, ½ szklanki cukru, łyżeczka proszku do pieczenia, 2 łyżeczki kakao

Ciasto piec ok. 15 min. w średniej tortownicy w piekarniku nagrzanym do 200°C

Masa do ciasta: 1 l śmietany kremówki, 3 tabliczki gorzkiej czekolady, 3 łyżeczki kakao, 2 łyżeczki żelatyny, szklanka cukru pudru, wiśnie w spirytusie ok. 30 sztuk

Masa I: ½ l śmietany schłodzić. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej. 1 łyżeczkę żelatyny rozpuścić w 2 łyżkach gorącej wody. Śmietanę ubić, pod koniec ubijania dodać :½ szklanki cukru pudru, przestudzoną (płynną) czekoladę, żelatynę, kakao, mały kieliszek spirytusu od wiśni oraz wiśnie (zostawiając kilka do dekoracji)

Przed położeniem drugiej masy włożyć tortownicę z I masą do lodówki.

Masa II: ½ l schłodzonej śmietany ubić dodając cukier i jedną łyżeczkę żelatyny (rozpuszczoną w 2 łyżkach gorącej wody).

Przekładanie ciasta: Ostudzone ciasto przekroić na 2 części. Spód tortu nasączyć spirytusem i wyłożyć masę czekoladową. Przykryć druga częścią ciasta, nasączyć spirytusem. Na wierzch wyłożyć ubitą śmietanę.

Dekoracja: Tradycyjnie tort schwarzwalski dekorujemy wiśniami i tartą czekoladą. Jednakże jest to sprawa dowolna, ja tym razem udekorowałam tort zwyczajnie gdyż zabrakło czekolady.

Gotowy tort wkładamy do lodówki przynajmniej na 4 godziny.