

Tort Szwarzwaldzki (czarny las)



Autor: **gocha01**
Przepisów: **18** Ocena: **229**

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- cukier, 150 g
- mąka, 150 g
- masło, 150 g
- Czekolada stopiona(gorzka), 1,5 tabliczki
- jajka, 6 szt
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczki
- mąka ziemniaczana, 50 g
- Wiśnie z kompotu,mrożone lub z syropu, 400 g
- śmietanka kremówka, 750 ml
- cukier puder, 3 łyżki
- cukier waniliowy, 1 łyżeczka
- żelatyna, 2 łyżeczki
- rum lub wódka, do nasączenia blatów
- Woda lub syrop z wiśni, ok 1/2 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Masło utrzeć z cukrem do białości.Miksując dodawać po jednym żółtku.Powstałą masę mieszamy z roztopioną i wystudzoną czekoladą(z jej 100 g) a następnie z mąkami i proszkiem do pieczenia.Z 6 białek ubijamy pianę i delikatnie łączymy ją z masą.
- 2 masę przekładamy do wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą tortownicy(ok.24 cm).Pieczemy w piekarniku nagrzanym do temp.180 stopni przez ok 45 minut9najlepiej do tzw.suchego patyczka).po wystudzeniu kroimy na 3 blaty.
- 3 •Śmietankę ubijamy z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, mieszamy z żelatyną (rozpuszczoną w niewielkiej ilości gorącej wody).
- 4 Każdy z krążków nasączamy rumem wymieszany z wodą lub z zalewą z wiśni.Ilość alkoholu dowolna...jak kto lubi:-).Potem smarujemy kremem śmietanowym i układamy wiśnie i tak dalej,krążek,nasączamy,smarujemy itd...
- 5 na końcu cały tort smarujemy pozostałą masą śmietanową i dowolnie dekorujemy(ja potarłam pozostałą czekoladę i poukładałam kilka wisienek,które wcześniej sobie odłożyłam.
- 6 Tort powinien powędrować do lodówki na 2,3 godziny,ale z doświadczenia wiem,ze najlepszy jest następnego dnia,niestety ciężko jest się pohamować prze zjedzeniem tortu w dniu jego zrobienia:-)

7 Smacznego

Twoje notatki do przepisu: