

Tort Szwarcwaldzki

Czekoladowy tort z wiśniami i masą śmietanową

16 porcji



średni

60 Min.



Składniki:

Biskopt:

100 g czekolady gorzkiej
75 g masła
6 szt. jajek
180 g cukru
50 g mąki ziemniaczanej
100 g mąki
2 łyżeczki Proszku do pieczenia 15 g
Dr. Oetkera

Poncz:

100 ml wiśniówki

Masa wiśniowa:

900 g wiśni (świeżych lub mrożonych)
2 łyżki cukru
4 łyżki mąki ziemniaczanej
50 ml wiśniówki

Masa śmietanowa:

1500 ml śmietanki 30% tł.
(schłodzonej)
2 opak. Śmietan-fixu Dr. Oetkera
1 opak. Cukru z wanilią Bourbon z
Madagaskaru Dr. Oetkera

Do dekoracji:

100 g czekolady gorzkiej
7 szt. wiśni kandyzowanych

1 Sposób przygotowania:

Czekoladę rozpuść w kąpeli wodnej. Masło rozpuść rondelku. Czekoladę i masło połącz ze sobą dokładnie mieszając. Żółtka oddziel od białek, ubij na sztywno. Żółtka ubij z cukrem na puszystą masę i dodawaj porcjami przestudzoną masę czekoladową. Obie mąki wymieszaj z proszkiem do pieczenia, dodaj do masy i wymieszaj. Na koniec dodaj pianę z ubitych białek. Wszystko delikatnie wymieszaj i wyłóż do wysmarowanej tłuszczem i posypanej mąką (lub wyłożonej papierem do pieczenia) tortownicy o śr. 26 cm.

2 Pieczenie:

Biskopt wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 40 min.

3 Poncz:

Upieczony i wystudzony biskopt pokrój poziomo na 3 blaty. Wszystkie blaty nasącz wiśniówką.

4 Masa wiśniowa:

Zamrożone wiśnie podgrzej, a następnie odsącz na sitku i osusz ręcznikiem papierowym. Z 500 ml soku z wiśni odlej 150 ml i wymieszaj w nim cukier z mąką ziemniaczaną. Resztę soku zagotuj i dodaj wymieszaną wcześniej mąkę z cukrem. Całość zagotuj tak, aby powstał kisiel. Do kisielu dodaj wiśnie i wymieszaj. Po wystudzeniu do masy dodaj wiśniówkę, wymieszaj. Masę wiśniową po połowie rozsmaruj na dwóch pierwszych blatach.

5 Masa śmietanowa:

Śmietanę ubij mikserem, a pod koniec dodaj śmietan-fix wymieszany z cukrem z wanilią. Jeden z krążków ułóż na paterze i wyłóż na niego 1/2 kisielu, a następnie 1/4 bitej śmietany. Przykryj go drugim krążkiem biszkoptu i ponownie nałóż kisiel i 1/4 bitej śmietany. Zakryj ostatnim krążkiem biszkoptu. Pozostałą masę wykorzystaj do przykrycia całego tortu.

6 Dekorowanie:

Tort udekoruj startą czekoladą i wiśniami.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Cukru z wanilią Bourbon możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy lub ziarenek z 1 [Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera](#).