

Švarcvald torta (Schwarzwald torta)



Schwarzwald torta je od 1930 godine poznata Njemačka torta , koja je kroz godine postala poznata i u cijelome svijetu .

ISPECITE JEDAN BISKVIT I PREREŽITE GA TRI PUTA KAKO BI DOBILI ČETIRI KORE !

ZA OVU TORTU SU VAM POTREBNE TRI KORE .

JEDNA KORA VAM JE VISAK TE JU UMOTAJTE U PROZIRNU FOLIJU , STAVITE U VREĆICU OD

ZAMRZIVAČA I SPREMITE U ZAMRZIVAČ ZA NEKU DRUGU PRIGODU .

SASTOJCI ZA TAMNI BISKVIT :

9 jaja (M)

250 g šećera

Prstohvat soli

300 g oštrog brašna

50 g kakao (tamni za kolače)

3 žlice tople vode

3 žlice ulja

$\frac{1}{2}$ praška za pecivo

SASTOJCI ZA FIL OD VIŠANJA :

1 velika tegla višanja (neto količina – 680 g , ocijedena neto masa – 340 g)

100 ml višnjevače

1 vanilije šećer

60 g šećera

50 gustina

SASTOJCI ZA KREMU OD SLATKOG VRHNJA :

1 L . slatkog vrhnja

1 kremfix

250 g mascarpone

OSTALI SASTOJCI :

3 x 60 ml = 180 ml višnjevače (za natopiti kore)

16 višnji za dekoraciju

Čokolade za ukrašavanje (može i naribane)

PRIPREMA ZA BISKVIT :

1 . dno kalupa (26 cm) obložiti pak papirom, a rub namazati maslacem ...

2 . odvojiti bjelanjke i žumanjke ...

3 . u posudu staviti bjelanjke i sol te nakratko miksati dok se bjelanjci ne zapjene ...

- 4 . postepeno dodavati šećer te sve umutiti u čvrst snijeg ...
- 5 . uz daljnje miksanje dodavati jedan po jedan žumanjak te sve umutiti ...
- 6 . uz stalno miksanje , u laganom mlazu , dodavati vodu i ulje ...

(AKO PRAVITE TAMNI BISKVIT , KAKAO TREBA OBAVEZNO PROSIJATI)

- 7 . sve suhe sastojke sjediniti , smanjiti mikser na najmanju brzinu te žlicom polako dodavati suhe sastojke ...
- 8 . samo nakratko mikserom spojiti sastojke a onda sve lijepo sjediniti laganim , kružnim pokretima špatulom kako se smjesa ne bi slegnula ...
- 9 . biskvit istresti u pripremljeni kalup , poravnati ga te ga staviti u prethodno zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva cca . 40 – 45 minuta ...
- 10 . pečeni biskvit izvaditi iz pećnice te ga ostaviti 10 minuta u kalupu ...
- 11 . biskvit osloboditi iz kalupa te ga ostaviti da se u potpunosti ohladi ...

PRIPREMA FILA OD VISANJA :

- 1 . višnje procijediti i uhvatiti im sok ...
- 2 . odvojiti 16 višnji za dekoraciju ...
- 3 . gustin razmutiti u malo soka od višanja ...
- 4 . u manji lonac staviti sok , vanilije šećer i šećer ...
- 5 . kad sok prokuha dodati gustin i uz stalno miješanje pustiti da kuha 1 – 2 minute ...
- 6 . dodati višnje i višnjevaču te pustiti da još kratko prokuha ...

7 . direktno na fil staviti prozirnu foliju te ostaviti da se ohladi (**ne u hladnjak !!!**) ...

PRIPREMA KREME :

1 . u mikser staviti mascarpone i slatko vrhnje te samo nakratko sjediniti ...

2 . dodati kremfix te sve umutiti u čvrstu kremu (**PAZITE DA SE KREMA NE PREUMUTI !!!**) ...

SLAGANJE TORTE I UKRASAVANJE TORTE :

1 . biskvit staviti na pladanj za torte ...

2 . oko biskvita staviti obruč ...

3 . biskvit premazati s 60 ml višnjevače ...

4 . na biskvit staviti fil od višanja , te ga ravnomjerno premazati po biskvitu uz malu napomenu da fil **NE** mažete skroz do ruba ...

5 . na fil od višanja staviti jednu trećinu kreme od slatkog vrhnja , te ju ravnomjerno premazati ...

6 . na kremu od slatkog vrhnja ide opet biskvit koji se namoči s 60 ml visnjevače , zatim višnje pa krema od slatkog vrhnja ...

7 . treću koru isto treba namočiti višnjevačom , te na zadnju koru ide samo krema od slatkog vrhnja ...

8 . staviti tortu najmanje tri sata u hladnjak (najbolje preko noći) ...

9 . tortu izvaditi iz obruča te ju s ostatkom kreme premazati i napraviti 16 puslica na vrhu torte ...

10 . na puslice staviti po jednu visnju te cijelu tortu obložiti sitnom ili ribanom čokoladom ...

NAPOMENA I SAVJETI :

- 1 . U biskvit možete dodati vanilin šećer , koranicu od limuna ili naranče , rum šećer , orahe , pržene lješnjake itd ...
- 2 . Koristiti obavezno jaja veličine M , ako koristite veća jaja npr . L onda obavezno stavite jedno jaje manje .
- 3 . Ako biskvit pečete u obruču, a ne u kalupu , obavezno pripazite da vam je obruč prikladan za pečenje, inače će se sredina spustiti .
- 4 . Biskvit je najbolje ispeći dan ranije, ohladiti ga , umotati u prozirnu foliju , staviti u hladnjak preko noći te ga tek sutra dan rezati i praviti tortu .
- 5 . Biskvit možete namočiti sokom , čokoladnim , kokosovim , bademovim mlijekom , toplom vodom u koju ste dodali pola limuna i dvije žlice pekmeza po želji , itd ...
- 6 . Sve u ovom receptu ima svoje razloge – zašto se bjelanjci trebaju doobro umutiti , zašto se voda i ulje dodaju u laganom mlazu i zašto se suhi sastojci lagano sjedine u smjesu . Zato se točno držite navedenih uputa, inače bi biskvit mogao biti niži od očekivanog .





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri