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

½ praška za pecivo

SASTOJCI ZA FIL OD VISANJA :

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 , koricu 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 dooobro 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