

Schwarzwaldska višnjeva torta



Foto: Norbert Tutschek

Priprava:

Za **schwarzwaldsko višnjevo torto** beljake stepemo v trd sneg. Primešamo sladkor v prahu in vanilijev sladkor. Čokolado in maslo raztopimo, ohladimo in primešamo masi. Na koncu dodamo še orehe in moko. Pekač za torto napolnimo z maso in pečemo približno 60 minut na 190 °C.

Kremo pripravimo tako, da smetano, rumenjake, čokolado, sladkor in moko dobro premešamo na pari. Po potrebi kremi primešamo še nekaj stopljenega masla ali stepene smetane (odvisno od gostote mase). Na koncu dodamo še želatino, ki smo jo raztopili v nekaj vode.

Torto dvakrat podolžno prerežemo in najnižji sloj pokapamo s šerijem. Premažemo z višnjevo marmelado (s kosi sadežev). Na prst debelo naneseemo plast kreme.

Drugi sloj prav tako pokapamo s šerijem, premažemo z marmelado in na prst debelo naneseemo stepeno smetano. **Schwarzwaldsko višnjevo torto** premažemo s čokoladno glazuro ter okrasimo s stepeno smetano in višnjami.

Čas priprave: Več kot 60 min
Težavnost: Profesionalni kuhar
Vrsta menija: hladna sladica , pecivo in kruh , torte in pecivo

Sestavine:

torta:

- 8 beljakov
- 200 g sladkorja v prahu
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- 60 g masla
- 100 g čokolade
- 100 g mletih orehov
- 100 g moke (ostre)

krema:

- 125 ml smetane (ali mleka)
- 2-3 rumenjaka
- 100 g čokolade
- 100 g sladkorja
- 20 g krompirjeve moke
- nekaj masla (mehkega)
- 2 lista želatine