Tekst i zdjęcie: **sandomi** - Kucharz (489)

Tort czarny las

Kultowy, pyszny, nie za słodki tort. Nie może się nie udać, wygląda pięknie i jeszcze lepiej smakuje.

Składniki:

- jajka, 5 szt.
- kakao, 5 łyżk.
- mąka , 3 łyżk.
- proszek do pieczenia, 2 łyżecz.
- bez cukierniczy, 100 g
- śmietana, 400 g
- cukier puder, 3 łyżk.
- wiśnie kandyzowane, 1 szkl.
- sok wiśniowy, 1 szkl.
- curaçao (alkohol), 2 łyżk.
- czekolada gorzka, 0 uncja

Sposób przygotowania:

Zaczynamy od przygotowania biszkoptu. Biszkopt5 jajek5 płaskich łyżek kakao3 płaskie łyżki mąki2 łyżeczki proszku do pieczenia100 g cukruMożna zrobić dwa, jeden z trzech jajek, drugi z dwóch. Pozostałe składniki dzielimy proporcjonalnie. Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy cukier i nadal miksujemy. Dodajemy żółtka cały czas miksując, lecz na najwolniejszych obrotach. Następnie dosypujemy przesiane kakao i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, delikatnie mieszamy. Masę przelewamy do formy o średnicy ok. 18 cm, którą wcześniej wykładamy papierem do pieczenia. Wstawiamy do piekarnika do 170ºC i pieczemy ok. 25 minut. Studzimy w otwartym piekarniku.Nadzienie400 g śmietany kremówki 30%3 płaskie łyżki cukru pudruewentualnie usztywniacz do śmietany1 szklanka wiśni z zalewypół szklanki soku wiśniowego2 łyżki alkoholuwiórki czekoladoweŚmietanę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem oraz ewentualnie z usztywniaczem do śmietany. Biszkopt kroimy na trzy krążki. Sok z zalewy wiśniowej mieszamy z alkoholem (proponuję wódkę) i nasączamy pierwszy krążek. Następnie wykładamy na niego 1/3 bitej śmietany, wyrównujemy i układamy 1/3 wiśni z zalewy. Przykrywamy drugim krążkiem, który również nasączamy i pokrywamy bitą śmietaną oraz wiśniami. Przykrywamy ostatnim nasączonym krążkiem. Pozostałą śmietanę wykładamy na wierzch i na boki ciasta, wyrównujemy i dekorujemy wiśniami. Wierzch posypujemy wiórkami czekoladowymi. Tort chłodzimy w lodówce kilka godzin.