TORT CZARNY LAS

Tort Czarny Las, znany również jako Black Forest lub tort Szwarcwaldzki to znane na całym świecie idealne połączenie ciasta czekoladowego z wiśniami i kremem śmietankowym.
Ten przepyszny tort miał swoją premierę w drugie urodziny Błażejka. To mój pierwszy tort urodzinowy zrobiony własnoręcznie, z którego jestem bardzo dumna! Czekoladowe ciasto przełożone wiśniami i kremem śmietankowym jest po prostu obłędne! Ilekroć oglądam zdjęcia tego tortu mam ochotę lecieć po mrożone wiśnie do sklepu i upiec go jeszcze raz. Nie dziwię się, że zdobył taką popularność, bo naprawdę jest pyszny :).

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Tu znajdziecie przepis z biszkoptem: Tort Szwarcwaldzki + film instruktażowy

P.S. Pracę nad tortem najlepiej podzielić *sobie na kilka dni:*
Dzień 1: Pieczemy 3 blaty ciasta *i robimy frużelinę.*
Dzień 2: Robimy krem śmietankowy, składamy i dekorujemy tort.

Skorzystaj z przelicznika foremek
ILOŚĆ PORCJI – Jak obliczyć ilość porcji
Jak kroić tort? – ZOBACZ!

Składniki na 1 blat ciasta o śr 22 cm:

- 120 g mąki pszennej
- 13 g kakao
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 27 g miękkiego masła
- 70 g cukru
- 1 jajko
- 120 ml mleka

1. W misce mieszamy przesianą mąkę, kakao, proszek do pieczenia i sól.
2. W drugiej misce, przy pomocy miksera ucieramy masło z cukrem na puszystą masę (min. 8 minut). Nadal miksując dodajemy jajko. Na końcu wlewamy mleko i dokładnie całość mieszamy. Odkładamy mikser.
3. Dodajemy suche składniki i za pomocą rózgi kuchennej mieszamy, tylko do połączenia się składników. Nie dłużej.

4. Ciasto wykładamy równomiernie do wyłożonej papierem do pieczenia **formy o śr 22 cm**.
5. Pieczemy **od 13 – 17 minut w 180°C (bez termoobiegu)**, lub dłużej, do suchego patyczka. Gotowy blat ciasta studzimy.
6. Powtarzamy czynność dwukrotnie.

Krem śmietankowy – krem ze śmietany:

- 850 ml śmietanki kremówki **36%**, **schłodzonej***
- 450 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 5 łyżek cukru pudru lub więcej, do smaku

1. W misce, przy pomocy miksera (wolniejsze obroty) ubijamy kremówkę z mascarpone i cukrem pudrem, aż otrzymamy gęsty krem śmietankowy.
2. Krem dzielimy na 3 części, z czego jedna porcja powinna być trochę większa, aby pokryła cały tort.
3. **Stabilność i długość ubijania kremu zależy od śmietanki.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej. Wtedy też **dajemy więcej mascarpone lub zmniejszamy ilość śmietanki 30%, aby krem był stabilniejszy**.

Frużelina wiśniowa:

- 500 g świeżych/mrożonych wiśni (bez pestek)
- 30 ml zimnej wody (jeśli chcemy sok do nasączenia, dodajemy 80 ml)
- 1–2 łyżki cukru brązowego lub więcej, do smaku
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej + 1 łyżka soku z wiśni
- 1 łyżeczka żelatyny + 1 łyżka zimnej wody

1. Świeże wiśnie drylujemy.
2. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min do napęcznienia.
3. Wiśnie umieszczamy w garnku. Dodajemy cukier i wodę. Całość gotujemy na małym ogniu, aż wiśnie zmiękną i puszczą sok. Wyłączamy palnik (odlewamy ok 100 ml soku, którym nasączymy blaty).
4. Mąkę ziemniaczaną zalewamy sokiem i dodajemy do garnka z wiśniami. Mieszamy całość energicznie. Ponownie umieszczamy garnek na palniku. Gotujemy frużelinę na małym ogniu, cały czas mieszając, aż sok z wiśni zgęstnieje (będzie miał konsystencję kisielu). Następnie wyłączamy palnik.
5. Dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy energicznie do momentu jej całkowitego rozpuszczenia się. Odstawiamy do wystudzenia. Następnie wkładamy do lodówki, aby stężała. Jeśli frużelina wyjdzie bardzo gęsta to wystarczy dodać trochę gorącej wody i energicznie zamieszać.

Nasączenie:

- 2 płaskie łyżeczki kakao
- 3/4 szkl przegotowanej, zimnej wody

Kakao mieszamy z wodą. Możemy też delikatnie nasączyć ciasto sokiem z wiśni.

Polewa czekoladowa – drip na tort:

- 110 ml śmietanki kremówki **30%**/36% lub więcej
- 84 g gorzkiej czekolady (**64% zawartości kakao**)
- 25 g mlecznej czekolady
- trochę śmietanki/mleka, do rozrzedzenia polewy
- trochę czarnego barwnika jeśli chcemy uzyskać czarny drip

1. **Zamiast mieszanki gorzkiej i mlecznej czekolady można użyć czekolady deserowej, z 55% zawartości kakao.**
2. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy kremówkę, aby była gorąca (staramy się nie doprowadzić do wrzenia). Wyłączamy palnik i dodajemy połamane czekolady. Mieszamy całość, aż uzyskamy jednolitą masę czekoladową. Jeśli polewa wyjdzie za gęsta dodajemy trochę śmietanki lub mleka i mieszamy, aż uzyskamy luźniejszą konsystencję. Dodając mleko/śmietankę możemy przez chwilę lekko podgrzać drip.
3. **Drip nie może być gorący w momencie nakładania na tort, ponieważ rozpuści nam krem.** Powinien mieć ok 40 stopni.
4. Drip nakładamy na schłodzony tort za pomocą worka cukierniczego lub łyżeczki.
   Zaczynamy od brzegów tortu. Na końcu wylewamy polewę na środek tortu i za pomocą szpatułki równomiernie rozprowadzamy.
5. Tort Czarny Las przed dekoracją polewą czekoladową schładzamy kilka godzin w lodówce. **Na zimnym torcie polewa szybciej zastyga**, przez co tworzą się ładne spływające czekoladowe sople.

Dodatkowo:

- świeże wiśnie
- trochę startej czekolady

Wykonanie:

1. Jeśli chcemy nasączyć ciasto, to ścinamy wierzch każdego blatu ciasta. Ja nie robiłam tego.
2. Pierwszy blat ciasta umieszczamy na tortownicy i wykładamy połowę frużeliny wiśniowej. Następnie kładziemy pierwszą, mniejszą porcję kremu śmietankowego. Nakładamy drugi blat ciasta. Wykładamy resztę frużeliny wiśniowej i drugą, mniejszą porcję kremu. Kładziemy ostatni blat czekoladowego ciasta.
3. Cały tort tynkujemy pozostałym kremem (większa porcja). Boki tortu możemy wygładzić lub 'oklepać' go dookoła, tworząc nierówności za pomocą szpatułki. Nie oklepujemy wierzchu tortu.
4. Wkładamy tort do lodówki, aby schłodzić go przed nałożeniem polewy czekoladowej.
5. Dekorujemy tort Czarny Las polewą czekoladową. Zaczynamy od brzegu

tortu, robiąc efekt spływającej czekolady. Na końcu nakładamy polewę na środek tortu i delikatnie rozprowadzamy. Wkładamy tort do lodówki, aby polewa zastygła.
6. Dekorujemy tort Czarny Las wiśniami i posypujemy wierzch startą czekoladą.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową, oprócz składników na krem.
2. Użyłam maki pszennej tortowej, typ 450.
3. Przy **śmietance 30%** warto zwiększyć ilość mascarpone (ok 100 g). **Zrobiłam krem na śmietance 36% z 'Piątnica'**, która jest gęsta, prawie jak mascarpone. Inne śmietanki 36% są płynniejsze/rzadsze, dlatego warto wtedy zwiększyć ilość mascarpone (ok 50-80g).
4. Frużeliny wiśniowej nie rozprowadzajcie po całej powierzchni ciasta czekoladowego. Zostawcie ok 1 cm odstępu od brzegu. Zapobiegnie to przeciekaniu soku z wiśni i pojawieniu się nieestetycznych przebarwień na kremie. Gdyby się to jednak zdarzyło, to warto mieć w lodówce mały zapas kremówki, aby w razie czego zamaskować małe niedoskonałości.
5. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.
   Smacznego

Źródło przepisu Tutaj.

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.