# TORT SZWARCWALDZKI

***Tort Szwarcwaldzki to mój słodki prezent dla przyjaciółki z okazji jej urodzin. Nie zamierzałam umieszczać przepisu, ponieważ od dawna na blogu jest przepis na tort Czarny Las, który różni się od tego tortu wyłącznie 'ciastem'. Ale żal mi było tego nie umieszczać, skoro zdjęcia zrobione na szybko wyszły mi całkiem przyzwoicie i przy okazji powstał krótki filmik instruktażowy, który mam nadzieję pomoże Wam w odtworzeniu tego słodkiego dzieła ;). Dzięki temu macie teraz niestety trudny wybór! Co wolicie? Tort szwarcwaldzki z ciastem czekoladowym czy z biszkoptem kakaowym?***

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

**P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.**
**1 dzień:** Pieczemy biszkopt i robimy frużelinę.
**2 dzień:** Robimy krem śmietankowy. **Składamy i tynkujemy tort**.
**3 dzień:** Dekorujemy tort polewą i kremem śmietankowym.
**4 dzień:** Podajemy tort gościom. **Tort najlepiej smakuje 2-3 dni po złożeniu (przełożeniu go kremami)**. Tort jedzony na drugi dzień po złożeniu smakuje jak zwykłe ciasto z kremem. Sprawdziłam to i czuć różnicę, dlatego nie warto się śpieszyć!

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

**Składniki na biszkopt kakaowy (tortownica śr 24 cm) – biszkopt kakaowy:**

- 7 białek (ok 260 g)
- 260 g drobnego cukru
- 6 łyżek wody, zimnej
- 7 żółtek
- 190 g mąki pszennej
- 50 g kakao

1. **Oddzielamy białka od żółtek.**
2. W misce, przy pomocy miksera ubijamy białka na sztywną pianę (na najszybszych obrotach miksera). Po ok dwóch minutach dodajemy stopniowo cukier, łyżka po łyżce. **Miksujemy całość od początku ok 15 min,** aż masa będzie gęsta (im więcej białek tym dłuższy czas ubijania).
   **Pod koniec ubijania dodajemy wodę i miksujemy do połączenia się składników.**
3. Nadal ubijając dodajemy żółtka, jedno po drugim. Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.

4. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę z kakao i delikatnie łączymy z masą jajeczną, używając szpatułki lub rózgi kuchennej.
5. Gotowe ciasto przekładamy do tortownicy o **śr 24 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
6. Pieczemy **ok 50 – 60 min w 155-160ºC (bez termoobiegu) lub dłużej,** do suchego patyczka.
7. Upieczony biszkopt od razu wyciągamy z piekarnika i odkładamy na blat kuchenny. Zostawiamy do wystudzenia (**najlepiej na całą noc, wtedy lepiej się kroi**).
8. Przy pomocy noża oddzielamy biszkopt od formy, wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty.

**Krem śmietankowy do przełożenia tortu – krem ze śmietany:**

- 540 ml śmietanki kremówki **36%***, **schłodzonej**
- 330 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 60-65 g cukru pudru lub więcej, do smaku

**Krem śmietankowy do otynkowania tortu, wysokość ok 8 cm:**

- 450 ml śmietanki kremówki **36%***, **schłodzonej**
- 270 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 50-55 g cukru pudru lub więcej, do smaku

1. W misce, przy pomocy miksera (szybsze obroty) ubijamy kremówkę z mascarpone i cukrem pudrem, aż otrzymamy gęsty krem śmietankowy.
2. **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 – frużelina wiśniowa:**

- 600 g świeżych/mrożonych wiśni (bez pestek)
- 3-4 łyżek cukru trzcinowego/miodu lub więcej, do smaku
- 4 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 4 łyżki zimnej wody
- 80 ml zimnej wody (**jeśli chcemy biszkopt nasączyć sokiem z wiśni**)

1. Świeże wiśnie drylujemy.
2. Wiśnie umieszczamy w garnku. Dodajemy cukier i wodę. Gotujemy owoce na mniejszym ogniu, raz po raz mieszając je, aż zmiękną i puszczą sporo soku.
3. **Przed dodaniem skrobi ziemniaczanej odlewamy ok 120-150 ml soku,** którym nasączymy później blaty biszkoptowe.
4. Do miękkich owoców dodajemy mąkę ziemniaczaną rozpuszczoną w wodzie. Cały czas mieszając, gotujemy wiśnie na małym ogniu, aż sok zgęstnieje (frużelina będzie miała konsystencję **gęstego kisielu**). **Jeśli frużelina będzie płynna dodajemy więcej mąki ziemniaczanej**. Następnie wyłączamy palnik i studzimy frużelinę.

**Nasączenie:**

- 2 płaskie łyżeczki kakao
- 3/4 szkl przegotowanej, zimnej wody
- lub sok z wiśni wymieszany z wodą, słaba herbata

Kakao mieszamy z wodą. Jeśli mamy sok z wiśni, to dodajemy wodę 1:1.

**Polewa czekoladowa – drip na tort:**

- 130 ml śmietanki kremówki **30%**/36% lub więcej
- 100 g gorzkiej czekolady (**64% zawartości kakao**)
- 28 g mlecznej czekolady
- trochę mleka, do rozrzedzenia polewy
- trochę czarnego barwnika jeśli chcemy uzyskać czarną polewę

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 mleka lub śmietanki 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 36 stopni. Niestety nigdy tego dokładnie nie sprawdzałam. Pilnuję tylko, aby polewa nie była za ciepła.**

4. Drip nakładamy na schłodzony tort za pomocą łyżeczki, worka cukierniczego lub specjalnej butelki.
   **Zaczynamy od brzegów tortu.** Zanim wylejemy resztę polewy na wierzch tortu polecam go trochę rozrzedzić mlekiem. Wtedy powierzchnia dripu będzie gładka. Za pomocą szpatułki równomiernie rozprowadzamy drip.
5. Tort szwarcwaldzki przed dekoracją polewą czekoladową schładzamy kilka godzin w lodówce. **Na zimnym torcie polewa szybciej zastyga**, przez co tworzą się ładne spływające czekoladowe sople.

**Krem śmietankowy do dekoracji:**

- 230 śmietany kremówki **36%***, **schłodzonej**
- 125 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 2 łyżki cukru pudru

1. W misce, przy pomocy miksera (szybsze obroty) ubijamy kremówkę z mascarpone i cukrem pudrem, aż otrzymamy gęsty krem śmietankowy.
2. Długość miksowania zależy od gęstości śmietanki. Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej.
3. Gotowy krem przekładamy do worka cukierniczego z tylką (użyłam

Wilton 1M) i dekorujemy tort.

**Dodatkowo:**

- świeże lub kandyzowane wiśnie

**Wykonanie:**

1. **Tort polecam składać w wysokim rancie cukierniczym.** Jeśli takiego nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia.
   Polecam wpis: **Składanie tortu bez rantu**.
2. Pierwszy blat biszkoptowy umieszczamy na tortownicy. Nasączamy go i wykładamy połowę frużeliny wiśniowej. Następnie kładziemy pierwszą, mniejszą porcję kremu śmietankowego. Nakładamy drugi blat biszkoptowy. Nasączamy go i wykładamy resztę frużeliny wiśniowej. Nakładamy drugą, mniejszą porcję kremu. Kładziemy ostatni blat biszkoptowy, który również nasączamy.
3. **Tak przygotowany tort schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc), aby naturalnie osiadł.**
4. **Wyciągamy tort z rantu: ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: wyciąganie tortu z rantu.**
5. Następnie tynkujemy tort kremem śmietankowym (porcją do tynkowania, **krem robimy tuż przed tynkowaniem**). Boki i wierzch tortu wygładzamy za pomocą szpatułki lub packi.
   **Tort szwarcwaldzki można od razu otynkować, po przełożeniu go kremem śmietankowym. Ale polecam to zrobić po kilku godzinach chłodzenia tortu w lodówce.**
6. Otynkowany tort szwarcwaldzki wkładamy do lodówki, aby schłodzić go przed nałożeniem polewy czekoladowej.
7. Schłodzony tort dekorujemy czekoladową polewą. 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.
8. Tort szwarcwaldzki dekorujemy kremem śmietankowym i wiśniami.

**Uwagi:**

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową, oprócz składników na krem.
2. **Użyłam jajka rozmiar ‘L’. Jedno jajko ma ok 56-58 g bez skorupki (65 g ze skorupką), gdzie białko waży ok 37-38 g.**
3. Użyłam maki pszennej tortowej, typ 450.
4. Przy **śmietance 30%** warto zwiększyć ilość mascarpone (ok 100g). **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).
5. Frużeliny wiśniowej lepiej nie rozprowadzać po całej powierzchni

ciasta czekoladowego. Zostawcie ok 1 cm odstępu od brzegu. Zapobiegnie to przeciekaniu soku z wiśni i pojawieniu się nieestetycznych przebarwień na torcie. Gdyby się to jednak zdarzyło, to warto mieć w lodówce mały zapas kremówki, aby w razie czego zamaskować małe niedoskonałości.

6. Sukces wyrośniętego biszkoptu zależy od dobrze ubitych, sztywnych białek. Długość miksowania zależy od mocy Waszego miksera. Mikser z większą mocą szybciej ubije białka. Mój ubija od 12-15 min. To też zależy od ilości białek. Im więcej, tym dłuższy czas ubijania.
7. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

**Smacznego**

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.