

Tort szwarcwaldzki robi się nieco inaczej, bo czekoladę dodaje się do biszkoptu, a przekłada go wiśniami i bitą śmietaną. Mój przepis jest taki:

5 jaj, 5-6 łyżek cukru, 200g gorzkiej czekolady do wypieków, paczuszka cukru waniliowego, 5 łyżek mąki - to na biszkopt.

Do nadziania: słoik kompotu wiśniowego, albo pół kilograma świeżych wiśni (wydrylowanych), cukier do smaku, żelatyna, 500g śmietany, cukier waniliowy, kirsz do nakrapiania tortu.

Biszkopt robi się prosto: żółtka uciera się z cukrem na pulchną masę, czekoladę roztopia na łaźni wodnej (należy najpierw zetrzeć część czekolady na grubej tarce na wiórki, których użyjemy do dekoracji - niedużo, dwie-trzy kostki), dodaje po łyżce roztopionej czekolady do żółtek, cały czas ucierając. Następnie mąka, potem ubijamy pianę z białek, łączymy wszystko, wylewamy na tortownicę wysmarowaną tłuszczem i posypaną mąką, pieczemy około 25 minut w temperaturze 180 stopni. Sprawdzić patyczkiem przed wyjęciem, czy biszkopt już upieczony. Wiśnie do nadzienia przygotowuje się tak: jeśli używamy kompotu wiśniowego, należy odsączyć wiśnie, a sok mieszać z namoczoną i rozpuszczoną żelatyną (1 mała paczuszka wystarczy). Jeśli trzeba, dosłodzić. Świeże wiśnie natomiast należy umyć, wydrylować, zasypać cukrem, zostawić, aż puszczą sok, potem podgrzać, aż się cukier rozpuści. Jeśli za kwaśne, dodać cukru. Dodać żelatynę, jak wyżej. Odłożyć kilka wiśni do dekoracji. Przeciąć tort na 2-3 części wzdłuż. Nasączyć każdą kirszem i sokiem wiśniowym. Ubić śmietanę z cukrem waniliowym. Na spodzie ułożyć wiśnie, zalać je tężejącą galaretką zrobioną z soku i żelatyny. Jak zastygnie, przykryć krążkiem biszkoptu, jeśli się udało przeciąć biszkopt na 3 części, jeśli nie, to nałożyć bezpośrednio na galaretkę warstwę bitej śmietany. (około 2/3). Nałożyć wierzch tortu, posmarować resztą bitej śmietany. Udekorować wiśniami i wiórkami czekoladowymi. Oba torty należą do moich ulubionych, dlatego robię je dość często :-)

Inne moje ukochane torty to np. winogronowy, brzoskwiniowy, borówkowy..

· [Aneta Baran](#) - przepis z sieci