

Czarny Las? Chwilę się nad tym pytaniem zastanawiałem, bo jakoś dotąd nie spotkałem się z dosłownym tłumaczeniem Schwarzwald na polski. Ja bym to nazwał raczej tortem Szwarcwaldzkim. Ale niech i tak będzie.

CIASTO : 6 jajek, 250 g cukru rafinowanego, 100 g mąki tortowej, 50 g kakao, 150 g topionego masła

SYROP : 200 g cukru, 350 ml wody, kirsch

DO PRZEŁOŻENIA : 800ml słodkiej śmietany, 200 ml mleka, 80 g cukru pudru, 2 łyżeczki cukru waniliowego

DO DEKORACJI : tabliczka gorzkiej czekolady, wiśnie z koniaku

6 jajek i 250 g cukru rafinowanego intensywnie ubijamy, aż będą bardzo gęste i spienione. Dodajemy, delikatnie mieszając, 100 g. przesianej przez sito mąki tortowej, 50 g kakao i 150 g topionego masła. 3 tortownice o średnicy 22 cm smarujemy masłem i oprószamy mąką, wlewamy do nich ciasto. Pieczemy w 180 stopniach przez ok. 25 min.

Przygotowujemy syrop z 200 g cukru i 350 ml wody. Dodajemy do niego kirschu dla zapachu. Ostudzone płyty ciasta maczamy w syropie.

Ucieramy na grubej tarce na duże wióry tabliczkę dobrej, gorzkiej czekolady. Wkładamy to do lodówki.

Ubijamy 800 ml. zimnej gęstej, słodkiej śmietany z dodatkiem 200 ml bardzo zimnego mleka, 80 g cukru pudru i 2 łyżeczkami prawdziwego cukru waniliowego. Śmietanę rozdzielamy na 3 warstwach tortu układając na każdej kilka wiśni z koniaku. Warstwy składamy, resztą śmietany smarujemy boki tortu. Dekorujemy wiórami czekoladowymi.

Podajemy z lodówki

Smacznego !

[Władysław Los](#) - przepis z sieci