

Dolcela u mojoj kuhinji: Lažna Schwarzwald torta

Schwarzwald torta mi je oduvijek bila jedan od najdražih. A kod takvih torti pokušavam uvijek nešto novo smisliti da pokažem svoju kreativnost. Jedan rođendan bio je izlika za ovu tortu, došla je iz moje glave i jako sam zadovoljna krajnjim rezultatom.

Umjesto biskvita pekla sam beze kore sa kakaom :) ostali sastojci su svi isti kao i kod klasične torte ali drugačije posloženi.

Torta je brzo gotova, predlažem da dan prije napravite pripremu i drugi dan samo posložite.



Sastojci za beze kore:

Bjelanjak od 6 jaja

250 g šećera

1 žličica octa za vrstu

2 žlice Dolcela Kakaa u prahu

Sastojci za ganache kremu od čokolade:

200 g čokolade

200 ml [Dolcela tekući šlag 5+](#)

1 žlica meda

Sastojci za ukrašavanje:

300 ml Dolcela tekući šlag 5+

1 staklenka višnji

čokoladne strugotine



Ja preporučam da kore i ganache napravite dan prije da se ohlade.

Za kore miksati bjelanjke, i kad se lagano zapjene početi malo po malo dodavati šećer i žličicu octa. Ocat je tu da pomogne da snijeg bude vršni. Miksati dok se šećer ne otopi tj. dok ne postane sjajna smjesa i umiješati kakao.

Pećnicu zagrijati na 150 stupnjeva. Na papir za pečenje nacrtati dva kruga iste veličine, moji su bili promjera cca 26 cm. Podijeti smjesu na dva dijela i popuniti krugove. Ako nikad do sad niste radili

beze kore možete kliknuti na [ovaj video](#) da vidite kako mora smjesa izgledati.

Staviti na pečenje, peći 50 minuta pa ugastiti pećnicu i otvoriti vrata i pustiti da se kore ohlade zajedno sa pećnicom. Kod pečenja će se dići a kod hlađenja malo spustiti i popucati ali to je normalno tako da bez panike :)

Kad se kore peku možete složiti ganache. Narezati čokoladu na sitno i staviti u posudu. Doljeća Tekući šlag 5+ zagrijavati do točke vrenja i umiješati jednu žlicu meda. sve dobro pomiješati i preliti preko čokolade. Pustiti da odstoji minutu i dobro promiješati da se sva čokolada otopi. Ostaviti u hladnjaku preko noći.



Kad imate sve komponente spremne možete početi sa slaganjem. Šlag izmiksati, višnje ocijediti a ganache na minutu 30 sekundi staviti u mikrovalnu da malo olabavi i da ga lakše nanosite.

Na pladanj za posluživanje staviti prvu koru koju ste pažljivo odvojili od papira za pečenje. Na to

premazati šlag ili ga nanijeti slastičarskom vrećicom kako sam ja. Preko šlaga ide polovica ganacha koji je dovoljno tekući da se prelije kao što vidite na slici gore. Na to poslagati prvu polovicu višanja.

Na višnje staviti drugu beze koru i ponoviti isti postupak. Ostaviti u hladnjaku na cca sat-dva i spremna je za posluživanje :)



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

