



## Tort Black Forest

Steps: 5

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

8	ouă	1 praf	sare
400 g	zahăr tos	200 g	făină albă
70 g	cacao	1	praf de copt
2 buc.	esență de vanilie	200 ml	apă
500 g	mascarpone	400 ml	frișcă lichidă
700 g	vișine congelate	300 g	dulceață sau gem de vișine
100 g	zahăr pudră	300 g	ciocolată cu lapte
	cireșe proaspete sau confiate		coacăze proaspete
	căpșuni proaspete		

### Instructions

1. Pentru blat, ouăle se bat la mixerul planetar până rezultă o compoziție pufoasă, aerată. Se adaugă treptat, la viteză mică, 8 linguri de zahăr, 6 linguri de făina albă, 2 linguri de cacao și praful de copt. Se toarnă compoziția într-o tavă cu margini detașabile și se coace la 180°C pentru aproximativ 25 de minute.
2. Pentru cremă, se bat la mixerul planetar 500 g mascarpone cu 300 ml frișcă lichidă, 150 g zahăr și o esență de vanilie. Rezultă o cremă densă ce trebuie lăsată minim 20 de minute la frigider înainte de montaj.
3. Pentru sirop, se amestecă 200 ml de apă cu 50 g zahăr și 1 esență de vanilie până când toate ingredientele sunt omogenizate.
4. Blatul răcit se porționează în 3 cu ajutorul unui cuțit sau unui feliator de tort. Se însiropează primul strat, se așază pe el jumătate din cantitatea de cremă, se pun câteva linguri de gem și vișinele. Se continuă în același mod cu următoarele felii de blat.
5. Decorul tortului poate varia: ciocolată topită, fructe proaspete, cremă de mascarpone, vișine sau cireșe confiate.

**Autor:** Chef Laura Eremia

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie.**