



Rețeta tradițională de Pădurea Neagră

Steps: 10

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

240 g	zahăr	210 g	cacao
2 lingurițe	bicarbonat de sodiu	210 g	făină
½ linguriță	sare	2	ouă
200 ml	lapte bătut	200 ml	cafea tare și răcită
120 ml	ulei	½ linguriță	cuișoare măcinate
2 lingurițe	extract de vanilie		Preparat de cireșe:
400 g	cireșe fără sâmburi	2 linguri	suc de lămâie
2 linguri	amidon de porumb	100 ml	apă
½ linguriță	unt	un strop	Kirsch sau Grand Marnier
	Glazură:	650 g	frișcă (din smântână 35% grăsime)
330 g	cremă de brânză	270 g	zahăr pudră
1,5 linguriță	extract de vanilie		

Instructions

Cu frișcă, ciocolată și cireșe, tortul Pădurea Neagră îți încântă simțurile indiferent dacă ocazia este petrecerea de Crăciun sau o aniversare. Iată care sunt ingredientele și modul de preparare pentru rețeta tradițională de Pădurea Neagră.

1. Pregătește preparatul din cireșe - pune într-o oală medie toate ingredientele cu excepția Kirsch/Grand Marnier și a untului. Adu totul la fierbere pe foc mediu, apoi redu focul și lasă să stea 15 minute. Închide focul și adaugă untul; amestecă bine pentru omogenizare, apoi adaugă și un strop de Kirsch sau Grand Marnier;
2. Pregătește cafeaua tare (aproximativ 2 linguri de cafea la 200 ml de apă) și las-o deoparte să se răcească;
3. Într-un bol mediu, folosește o sită și cerne zahărul, făina, praful de copt, bicarbonatul de sodiu, cuișoarele măcinate și un vârf de sare;
4. Separat, amestecă la mixer ouăle, laptele bătut, cafeaua, uleiul și vanilia. Amestecul va avea un aspect lichid, asemănător cu supa;
5. Amestecă mixul de la punctul 3 cu amestecul de la punctul 4 până la omogenizare;
6. Pune într-o tavă rotundă cu pereții detașabili și lasă la cuptor timp de 30 de minute sau până când o scobitoare iese curată. Lasă blatul la răcit;
7. Separat, bate într-un bol crema de brânză, zahărul pudră și vanilia până obții o compoziție aerată;
8. Într-un alt bol, amestecă smântâna până obții o frișcă semi întărită. Cu o spatulă adaugă amestecul de la punctul 5. Amestecă ușor cu spatula pentru a permite pătrunderea aerului. Evită să amesteci cu mixerul, deoarece va afecta textura;

9. Taie blatul cu un feliator pentru torturi în patru felii. Între felii vei pune un strat de amestec de frișcă și cremă de brânză și preparat din cireșe (punctul 1). Nu pune foarte multă cremă, deoarece o vei folosi și pentru a decora tortul Pădurea Neagră;
10. Se servește alături de un vin alb dulce sau cu o cafea alături.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.

Rețeta tradițională de Pădurea Neagră

Stand 04.01.2024