

Švarcvald torta sa jagodama

Poznata torta sa novim sastojcima

1 Torta



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



1 Pripremite:

Podmažite kalup i obložite dno kalupa papirom za pečenje. Zagrejte rernu.

2 Biskvitno test:

Mikserom mutite jaja najvećom brzinom oko 1 minut. Dodajte u roku od jednog minuta šećer pomešan sa Burbon vanilin šećerom, pa mutite smesu još 2 min. Pomešajte brašno sa gustinom, praškom za pecivo i kakao prahom i dodajte u smesu kratko muteći najmanjom brzinom. Sipajte testo u kalup i poravnajte. Stavite da se peče u donjoj trećini rerne.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: donja trećina

Pažljivo odstranite obruč kalupa, koru istresite na papirom za pečenje obloženu rešetku i ostavite da se ohladi. Skinite papir sa kojim se kora pekla, potom presecite koru pažljivo dva puta vodoravno, tako da dobijete tri kore. Donju koru položite na tacnu za torte.

Sastojci:

Sastojci za kalup (prečnik 26 cm):

malo masnoće
papir za pečenje

Biskvitno testo:

4 jaja
100 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila
aromatizovani šećer
100 g pšeničnog brašna
2 ravne kašičice Dr. Oetker Praška za
pecivo
25 g Dr. Oetker Gustin
25 g kakao praha (neslađenog)

Fil:

400 g jagoda
50 g mlečne čokolade
500 g slatke pavlake za kuvanje
2 kesice Dr. Oetker Kremfixa
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
2 kašika/e šećera
2 kašika/e višnjevače

Dodatno:

6 kašika/e višnjevače
250 g slatke pavlake za kuvanje
1 kesica Dr. Oetker Kremfixa
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
50 g mlečne čokolade
350 g jagoda
1 kesica Dr. Oetker Preliva za tortu
prozirnog

3 Fil:

Operite jagode, očistite i iseckajte na kockice. Čokoladu sitno iseckajte ili grubo narendajte. Umutite slatku pavlaku sa Kremfixom, vanilin šećerom i šećerom. Na kraju kratko muteći dodajte višnjevaču. Polovinu umućene pavlake pomešajte sa čokoladom, u drugu polovinu dodajte seckane jagode. Donju koru poprskajte sa oko 2 kašike višnjevače i prekriti pavlakom sa jagodama. Poklopite srednjom korom, koju ćete takođe poprskati sa oko 2 kašike višnjevače i premazati pavlakom sa čokoladom. Poklopite poslednjom korom i poprskajte preostalom višnjevačom.

- 4 Umutite slatku pavlaku sa Kremfiom i vanilin šećerom. Premažite tortu odozgo i sa strane. Čokoladu grubo narendajte i pospite po rubu torte. Jagode operite, očistite i isecite na fine listiće. Dekorativno ih rasporedite po torti. Pripremite preliv prema uputstvu sa kesice i pažljivo u tankom sloju nanosite preko jagoda, kako bi održale svežinu i dobile sjaj.

Savet:

- Preliv za torte možete i da izostavite.