

Švarcvald torta sa jagodama

Poznata torta sa novim sastojcima

1 Torta    Zahteva određeno umeće  Vreme pripreme 60 Min.



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

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 oko 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom oko 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 presećite koru pažljivo dva puta vodoravno, tako da dobijete tri kore. Donju koru položite na tacnu za torte.

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 prekrijte 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 nanesite preko jagoda, kako bi održale svežinu i dobile sjaj.

Savet:

- Preliv za torte možete i da izostavite.