

Бяла торта Шварцвалд

Ванилови блатове и шоколадов крем

12 парчета (/парченца)



Необходим някакъв опит

up to 90 Min.



Съставки:

За блата:

форма за торта
150 г брашно
30 г Густин - фино царевично нишесте Dr.Oetker
1 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
1 щипка сол 1/4 ч.л.
150 г краве масло на стайна температура
160 г захар
3 бр. яйца
1 ампула есенция ром Dr.Oetker
1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker
4 с.л. бадеми и/или орехи, кокосово брашно
300 г череша почистени от костилките (запазете няколко цели за украса)

За крема:

1 пак. Специален пудинг за бисквитена торта с шоколад
700 мл прясно мляко
200 мл сладкарска сметана студена
130 г захар

За украса:

100 г тъмен шоколад
200 мл сладкарска сметана студена

1 За блата:

Загрейте фурната на 180°C на горен и долен нагревател. Подгответе 20-22 см форма за торта с ринг, като намажете стените с масло, а дъното покриете с хартия за печене.

Смесете в купа брашното, нишестето, бакпулвера и солта и разбъркайте. Разбийте маслото и захарта на пухкав крем. Добавете яйцата едно по едно и продължете да разбивате, докато сместа увеличи обема си. Добавете есенцията ром, бурбонската ванилова захар и смлените бадеми, разбъркайте. Добавете смесените сухи съставки и разбъркайте с шпатула.

Разпределете сместа в подготвената форма и загладете повърхността. Печете в средата на фурната около 35-40 мин, като проверите за готовност с дървено шишче. Оставете блата да се охлади за пет минути във формата, след което извадете внимателно и охладете напълно върху решетка. След като блатът изстине, разрежете хоризонтално на две части.

2 За крема:

Пригответе крема според указаниято, но със 700 мл мляко. Охладете леко. През това време разбийте сметаната и я добавете към крема, като внимателно разбърквате с шпатула.



3 Сглобяване:

Поставете първия блат върху чиния, а около него - ринг за торта. Сложете половината от крема и подредете отгоре нарязани на половинки череши. Поставете втория блат и покрийте с останалия крем. Охладете за минимум 4 часа.

4 Украса:

Преди да сервирате разтопете шоколада на водна баня и оставете да се охлади. Разбийте студената сметана и внимателно добавете към нея разтопения шоколад, като бъркате с шпатула. Освободете тортата от ринга и я покрийте отстрани и отгоре с шоколадовата сметана. Завършете с украса с цели череши.

