

Черешова торта със сметана

Сочен блат с черешов пудинг и сметана

12 порции (/доза)



up to 40 Min.



1 Блат:

Разбъркайте маслото в купа до получаване на пухкава смес. Добавете към сместа предварително смесената захар с бурбонската ванилова захар до получаване на еднородна смес. Постепенно добавете яйцата, 1 по 1, като разбърквате с миксер на най-висока степен. Към тях добавете бадемите, какаото, бакпулвера и канелата, и ги разбъркайте на ниска степен. Изсипете сместа за блата върху предварително намазаната и застлана с хартия за печене, форма за печене и я поставете във фурната. Печете блата в средата в предварително загрята фурна на 180°C при горен и долен нагревател или на 160°C при горещ въздух около 25 мин. Освободете кръглата форма за печене от блата и го поставете с хартията върху покрита с хартия за печене метална решетка и го оставете да се охлади.

2 Сиропиране на блата:

Отстранете хартията за печене и поставете сладкиша върху голяма тортена чиния. Поставете ринга за торта около блата. Сиропирайте с черешов ликьор.

Съставки:

форма за печене с ринг (Ø 26 cm):

Блат:

100 г масло
100 г захар
1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker
3 бр. яйца
150 г бадеми смлени
2 с.л. какао Dr.Oetker
1 пак. бакпулвер Dr.Oetker
1 пак. захар с канела Dr.Oetker

Сиропиране на блат:

1 - 2 с.л. ликьор от череши

Черешов пудинг:

about 2 буркана компот от череши (около 350 г отцедени череши)
1 пак. Оригинален пудинг сметана Dr.Oetker
2 с.л. захар

Сметана с вкус на ванилия:

500 г сметана сладкарска
2 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker

Украса:

2 с.л. натрошени парченца шоколад



3 Черешов пудинг:

Отцедете черешите и отмерете 500 мл от течността. Пригответе пудинга според указанията на опаковката със захар, но с 500 мл сок от череша. Добавете черешите към пудинга и разбъркайте. Намажете сместа върху блата и го оставете в хладилника да се охлади.

4 Сметана с вкус на ванилия:

Разбъркайте сметаната с ваниловата захар. Оформете я като облачета около черешите. Поръсете с шоколадови парченца. Съхранявайте тортата в хладилник. Преди сервиране отстранете тортения ринг.

