

Švarcvaldská torta

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Celé 2 vajcia rozmiešame vidličkou alebo mixérom. Pridáme mlieko a olej a premiešame. Do tekutej zmesi prisypávame zmes na Perník a kakao a krátko vymiešame do hladkej hmoty. Cesto vylejeme do tortovej formy (s priemerom 20 cm, ktorú sme vyložili papierom na pečenie) a pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňoch asi 45 minút. Pomocou špajle odskúšame, či je korpus prepečený. Potom tortu vyberieme z rúry, necháme pár minút vychladnúť, odstránime formu a necháme ju úplne vychladnúť. Kým sa korpus pečie, pripravíme si plnku. Šľahačku necháme zovrieť a zalejeme ňou na kúsky nalámanú čokoládu (250 g). Rozmiešame, kým sa očkoláda úplne neroztopí. Túto zmes necháme úplne vychladnúť. Zavárané čerešne necháme odkvapkať, zaváraninovú šťavu si odložíme na pokvapkanie korpusu. Keď korpus vychladne, zarovnáme ho, rozrežeme vodorovne na dve polovice a obe pokropíme čerešňovou šťavou z vnútornej strany. Vychladnutú zmes na plnku vyšľaháme mixérom do krému. Polovicu plnky natrieme na spodný pokropený korpus, na plnku naukladáme čerešne, prikryjeme druhou polovicou korpusu a jemne pritlačíme. Povrch torty potrieme plnkou a zvyšnú plnku použijeme na dozdobenie. Napokon tortu posypeme čokoládovou posýpkou a prípadne dozdobíme čerešňami.

Ingrediencie

- **Bezgluténový Perník v prášku 400 g** - 400 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **Holandské kakao 100 g** - 15 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 350 g
- **Čerešne** - 250 g
- **Olej slnečnicový** - 200 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

