

Schwarzwaldská torta

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Do misy rozbijeme celé vajcia (7 ks) a vyšľaháme ich s cukrom (asi 10 minút). Pridáme strúhanú citrónovú kôru, vanilkové semená z 1 struku, soľ a dobre premiešame. Postupne zamiešame múku a kakao. Cesto vylejeme do maslom vymastenej a múkou vysypanej tortovej formy s priemerom 25 cm. Pečieme 40 minút v predhriatej rúre pri teplote 180°C. Po upečení vyberieme z rúry a necháme vychladnúť. Vyberieme z formy a pokrájame na tri časti vo vodorovnom smere, čím získame 3 základy čokoládového cesta.

Vyšľaháme šľahačku. Prvý kruh torty pokvapkáme maraschinom (višňový likér), potrieme asi tretinou šľahačky a poukladáme na ňu niekoľko višní alebo čerešní. Priložíme druhý kruh a zákrok zopakujeme. Priložíme tretí kruh, jemne naň zatlačíme a pokvapkáme maraschinom. Celú tortu potrieme zvyšnou šľahačkou a posypeme čokoládovými lupienkami alebo stúhanú čokoládou. Vrch torty ozdobíme 16 pusinkami šľahačky a na každú z nich položíme višňu alebo čerešnu. Vložíme do chladničky.

Ingrediencie

- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 30 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 40 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 220 g
- **Čerešne** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 180 g
- **Vajcia** - 350 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Vanilkový struk** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

