

Tort Padurea Neagra

written by Andreea



Tort Padurea Neagra este un tort spectaculos cu blat de ciocolata, straturi de frisca si cirese, imbracat in frisca si ornat cu aschii de ciocolata si cirese proaspete.

In general fac tort acasa atunci cand avem cate un sarbatorit in families sau cand este vreo sarbatoare. Pentru ca, se stie, tortul se face cu ocazia anumitor evenimente importante din viata noastra.

Cand am facut acest tort Padurea Neagra, sincer va spun, nu am avut niciun eveniment de sarbatorit in familie si nici sarbatoare nu a fost. Dar am facut acest tort special pentru ciresele proaspete care se gasesc in aceasta perioada si pentru ca este pacat ca reteta unui astfel desert sa nu fie impartasita si cu voi.



Tort Padurea Neagra

Asadar, fara niciun motiv special, am pregatit acest tort, doar de dragul cireselor si de dragul vostru. De ce se numeste Tort Padurea Neagra? Pentru ca se pare ca a fost inventat chiar in Germania, mai exact, in Padurea Neagra, zona renumita pentru ciresele specifice zonei si pentru kirsch-o bautura alcoolizata facuta din cirese. Brandy sau tuica de cirese, daca doriti.

Prin urmare, la origini, acest tort contine si putin kirsch, mai exact blaturile sunt insirocate si cu acest alcool.

Eu una nu am avut kirsch, insa am folosit niste rom brun. Daca oferiti din acest tort si copiilor sau nu consumati alcool,

evident, nu adaugati rom, dar puteti sa il inlocuiti cu putina esenta de rom, pentru un gust asemanator.

Pe blog mai gasiti si alte retete cu cirese precum: prajitura cu cirese si ciocolata, rulada cu ciocolata si cirese, briose cu cirese si migdale, galette cu cirese.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).



Tort Padurea Neagra

- Ingrediente (pentru un tort cu diametrul de 22 cm)
- Pentru blat:
 - 5 oua
 - 150 g zahar
 - 70 g unt topit
 - 60 g cacao neagra
 - 100 g faina
 - 1 lingurita praf de copt
 - $\frac{1}{2}$ lingurita sare
 - 1 lingurita extract de vanilie
- Pentru sirop si cirese:
 - 400 g cirese fara samburi
 - 200 ml apa
 - 100 g zahar
 - 30 ml rom brun (optional)
 - 1 lingurita esenta rom
 - 2 lingurite extract de vanilie
- Pentru umplutura:
 - 600 g frisca lichida 35%
 - 100 g zahar pudra
 - 1 lingurita zahar vanilat
 - 5 g gelatina pudra+2 linguri apa
- Pentru décor:
 - Aschii de ciocolata
 - 8 cirese proaspete cu codita

Pregatiti blatul: Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-un vas cerneti faina impreuna cu cacaoa si praful de copt, lasati deoparte. Separati albusurile de galbenusuri.

Puneti galbenusurile vasul unui robot de bucatarie, adaugati peste ele o jumătate din cantitatea de zahar indicat la ingrediente si mixati pana ce obtineti o compozitie spumoasa si deschisa la culoare. Adaugati untul topit si amestecati usor, lasati deoparte. La final incorporati faina amestecata cu cacaoa, praful de copt si sarea. Separat, intr-un castron bateti albusurile spuma impreuna cu restul de zahar indicat la ingrediente si mixati pana obtineti o spuma lucioasa. Incorporati incet albusul in compozitia de cacao. Turnati compozitia obtinuta intr-o tava cu diametrul de 22 cm unsa cu ulei si tapetata cu hartie de copt. Dati tava la cuptorul incins pentru 25-30 de minute pana ce blatul este complet copt. Faceti testul cu scobitoarea. Scoateti blatul de la cuptor si lasati-l sa se raceasca pentru 15 minute in tava, dupa care il scoateti din forma de tort si il lasati pe un gratar de bucatarie sa se raceasca complet.



Tort Padurea neagra

Pregatiti siropul: intr-o craticioara puneti ciresele impreuna cu zaharul si apa. Fierbeti pentru 10 minute apoi lasati deoparte sa se raceasca complet. Dup ace s-a racit, adaugati romul brun, esenta de rom si extractul de vanilie. Lasati ciresele in sirop pana la momentul folosirii.

Pentru umplutura de frisca: Hidratati gelatin in cele 2 linguri de apa pentru 10 minute. Topiti gelatina la cuptorul cu microunde. Peste gelatin topita adaugati 100 ml frisca lichida din cei 600 ml indicati la ingrediente. Amestecati bine si lasati deoparte. In vasul unui robot turnati restul de 500 ml frisca lichida impreuna cu zaharul pudra si zaharul vanilat. Bateti frisca pana obtineti o compozitie lejera si usor aerata. Turnati frisca lichida amestecata cu gelatina si bateti la viteza mica pana obtineti o compozitie stabila, insa

nu foarte tare. Lasati deoparte.



Tort Padurea Neagra

Asamblati tortul: Taiati blatul in 3 parti egale. Scoateti ciresele din sirop, scurgeti-le bine de sirop si lasati-le deoparte. Puneti frisca intr-un pos de cofetarie ca sa fie mai usor sa umpleti straturile cu ea. Pe platoul de servit puneti prima felie de blat. Cu ajutorul unei pensule insiropati blatul. Pe deasupra puneti o parte din frisca batuta, iar pe deasupra puneti din loc in loc jumătate din cantitatea de cirese din sirop. Asezati deasupra cea de-a doua felie de blat, insiropati din nou si adaugati peste frisca batuta. Continuati cu restul de cirese, apoi ultima felie de blat insiropata.



Tort Padurea Neagra

Acoperiti tortul cu un strat subtire de frisca batuta si dati la congelator pentru 20 de minute. Scoateti tortul de la congelator si acoperiti-l in intregime cu restul de frisca, niveland bine pentru a obtine margini drepte.

Pentru décor: Pe margini puneti aschii de ciocolata. Pentru aschiile de ciocolata folositi un curatator de cartofi sau legume (peeler), treceti lama cutitului pe latura unei tablete de ciocolata. Pe margine puneti aschiile de ciocolata. Pe deasupra faceti 8 rozete de frisca, iar in mijloc asezati aschii de ciocolata. La final asezati ciresele proaspete pe deasupra rozetelor de frisca.



Tort Padurea Neagra

Dati tortul la frigider pana in momentul servirii.

Enjoy!