Dort „Černý les“

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 12

- **Korpus**
- hladká mouka 180 g
- vejce 3 ks
- hera 150 g
- prášek do pečiva 1.2 balíček
- moučkový cukr 120 g
- kakao 2 lžíce
- **Krém, zdobení**
- vanilkový pudink 1 balení
- Dr. Oetker smeta-fix 1 balení
- vanilkový cukr 2 balení
- mléko 3 dl
- višně 1 sklenice
- cukr 30 g
- smetana 5 dl
- škrob 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Vyšlehejte měkkou Heru a moučkovým cukrem do hladka. Přidejte vejce a stale šlehejte. Smíchejte mouku s práškem do pečiva a kakaem a přidejte take do směsi. Vyložte dortovou formu pečícím papírem a nalijte těsto. Pečte v předehřáté troubě na 170 ° C 40–50 minut. Jakmile vychladne vyjměte z formy.
Vylijte višně i s částí šťávy do misky a přimíchejte škrob a cukr. Zbytek šťávy zahřejte v rendlíku, jakmile se vaří, zahustěte višňovou omáčku směsí se škrobem a nechte vychladnout. Ušlehejte smetanu s moučkovým cukrem do tuhého krému a přidejte smeta-fix. Smíchejte pudinkový prášek a mléko až je směs hladká a krémová. Poté vmíchejte do smetany.
Korpus rozkrojte na 3 stejné plátky a každý potřete krémem a višňovou omáčkou. Povrch dortu ozdobte také krémem pomocí zdobícího sáčku. Dozdobte višněmi, kakaem a čokoládou. Nechte dort odležet v lednici, než budete podávat.