Schwarzwaldský dort

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 12

- hera 80 g
- hořká čokoláda 140 g
- vejce 6 ks
- moučkový cukr 150 g
- hladká mouka 150 g
- višně 1 sklenice
- solamyl 2 lžíce
- šlehačka 750 ml
- ztužovač šlehačky 3 ks
- strouhaná čokoláda 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Čokoládu rozpustíme spolu s Herou ve vodní lázni. Bílky oddělíme od žloutků a z bílků vyšleháme tuhý sníh. Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny, přidáme rozpuštěnou čokoládu s Herou, prosátou mouku a lehce tuhý sníh. Nalijeme do vymazané a vysypané dortové formy a pečeme ve středně teplé troubě. Po upečení necháme korpus vychladnout.
Višňový kompot scedíme, budeme potřebovat cca 250 ml šťávy. Schováme si 12 višní na ozdobu. 2 lžíce šťávy odebereme a rozmícháme v ní solamyl. Zbytek šťávy přivedeme k varu, přidáme šťávu se solamylem a vypeckované višně z kompotu a provaříme.

Vychladlý korpus 2x prořízneme, první plát potřeme višňovou hmotou a necháme ji vychladnout. Šlehačku vyšleháme spolu se ztužovači, částí potřeme višně, přiklopíme druhým plátem, potřeme šlehačkou, zaklopíme třetím plátem a potřeme celý dort. Část šlehačky si dáme do zdobícího sáčku a dort nazdobíme. Nakonec dort dozdobíme schovanými višněmi a nastrouhanou čokoládou.