Schwarzwaldský dort s višněmi

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 8

- **krém**
- cukr krystal 50 g
- smetana ke šlehání 750 ml
- **na ozdobu**
- višňový kompot 1 sklenice
- **těsto**
- hladká mouka 100 g
- cukr krystal 100 g
- čokoládové hoblinky 100 g
- prášek do pečiva 2 lžička
- vanilkový cukr 1 balíček
- mleté mandle 100 g
- vejce (žloutek a bílek zvlášť) 5 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Německo

Počet porcí: 8

Postup:

Žloutky utřeme s cukrem do pěny. Přimícháme vanilkový cukr, nastrouhanou čokoládu, mandle, mouku a prášek do pečiva. Přilévejte mléko dokud těsto není pěkně vláčné. Z bílků ušleháme sníh a přimícháme do těsta. Vše vlijeme do vymazané a vysypané dortové formy. Pečeme na 180°C asi 45 minut. Necháme vychladnout a rozkrojíme na 3 vrstvy.

Višňový kompot necháme okapat. Šlehačku a cukr vyšleháme do tuha. Jednotlivé pláty korpusu pokapeme šťávou z višní. Spodní plát potřeme šlehačkou a celý poklademe višněmi. Přidejte další plát a postup opakujte. Vrchní díl a celý dort potřeme celý šlehačkou a posypeme čokoládovými hoblinkami.

Ozdobení Schwarzwaldského dortu je na vaší fantazii. Já použila klasiku jako je na fotografii.