



Посна Шварцвалд торта

Оваа торта ја нарековме посна верзија на популарната Шварцвалд торта, со чоколадно тесто, прелив со вишни и фил од гриз.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **12 лица**

Време на подготовка: **1 -2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 1 чаша вода (280 мл)
- 2 чаши брашно (300 грама)
- 1 шолја шеќер (150 грама)
- 1 и 1/2 шолја масло (150 мл)
- 3 лажици мармалад
- 1 лажица рамна, сода бикарбона
- 3 лажици какао

За ФИЛ ќе ви треба:

- 1 л вода
- 200 грама шеќер
- 12 лажици гриз
- 250 грама маргарин
- 100 грама шеќер во прав

За ПРЕЛИВ ОД ВИШНИ ќе ви треба:

- 300 грама смрзнати вишни (или од компот)+ за декорација
- 3 лажици шеќер

За ДЕКОРАЦИЈА ќе ви треба:

- неколку трошки посно чоколадо

Чекор 1

Вишните ставете ги да провријат со малку вода и 3 лажици шеќер. Ние користиме смрзнати, но може да користите и вишни од компот.

Чекор 2

Состојките за тестото ставете ги во еден сад, промешајте ги убаво. Истурете го во Ростер тавата и печете на 200 степени, 15-20 минути. Потоа исечете го на половина.

Чекор 3

Од водата за фил тргнете околу 200 мл во кои ќе ставите 12 лажици гриз и промешајте како за пудинг. Останатото количество на вода ставете го да почне да врие со шеќерот и ванилата, па истурете го растворениот гриз и мешајте додека убаво да се згусне. Оставете го да се излади. Маргаринот и шеќерот во прав, пенасто изматете ги. Потоа изладената смеса и смесата со маргарин убаво соединете ги.



Чекор 4

За филувањето, врз кората наредете половина од вишните, па половина од филот. Повторете ја постапката за вториот кат и на крај декорирајте по желба.

Чекор 5

Оставете неколку часа да се спојат состојките, потоа сечете коцки и сервирајте.

Совет

Ние оваа торта ја направивме на два ката, но може да ја направите само на еден кат од тесто, вишни и фил.

Користени производи:



Делициа Ростер



Делициа Сад за сос



Делициа Касерола



Статичен миксер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk