

Torta Nera



Potrebni sastojci:

Biskvit:

- 3 jaja (L veličina),
- 150 g šećera,
- 150 ml jogurta (tečnog, sobne temp.),
- 100 ml ulja,
- 150 g glatkog brašna,
- 12 g praška za pecivo Dr. Oetker,
- 25 g (2 kašika) kakao Dr. Oetker

Fil sa višnjama:

- 1 tegla zaslađenog kompota od višanja (700 g),
- oko 3 dl vode,
- 1 bočica (38ml) arome ruma Dr. Oetker,
- 2 vrećice rum šećera,
- 60 g gustina Dr. Oetker

Čokoladni fil:

- 8 dl punomasnog mlijeka,
- 3 vrećice original pudinga Dr. Oetker sa komadićima čokolade,
- 170 g šećera,
- 1 vrećica (10 g) želatine,
- 100 g mliječne čokolade,
- 50 g čokolade za kuhanje,
- 2.5 dl umućenog slatkog vrhnja

Izrada:

Čokoladni fil:

Prvo pripremiti čokoladni fil....Zagrijati 6.5 dl mlijeka, a preostalih 1.5dl mlijeka pomiješati sa pudinzima i šećerom tako da nema grudvica. U vrućem mlijeku zakuhati puding uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne. Smaknuti sa šporeta i površinu fila prekriti prozirnom folijom. Odmah pripremiti i želatinu prema uputstvu sa vrećice (u manji lončić istresti sadržaj vrećice i prelići sa 4 kašike vode; ostaviti oko 5 min da nabubri). Otopiti je na laganoj vatri, zatim dodati u vruć fil i izmiksati. Nakon 10 minuta u fil dodati i čokolade izlomljene na kockice i miješati silikonskom špatulom dok se čokolade potpuno ne otope. Ponovo površinu fila prekriti prozirnom folijom i ostaviti da se potpuno ohladi. U hladan fil dodati umućeno slatko vrhnje, promiješati ručno dok se smjesa ne ujednači.

Biskvit:

Odjeliti bjelanjke od žumanjaka. U bjelanjke dodati prstohvat soli i izmiksati u čvrst šaum. Zatim izmiksati i žumanjke sa šećerom dok ne posvijetle pa dodati jogurt i ulje i promiješati. Prosijati brašnaste sastojke u smjesu sa žumancima, promiješati. Na kraju dodati i umućene bjelanjke i izmiješati ručno, silikonskom špatulom, lagano prevrćući smjesu. Smjesu rasporediti u pleh 42x32 cm obložen pek papirom. Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 150°C 15 min i još oko 7-8 min na 170°C (dužinu pečenja i temperaturu prilagodite vašoj rerni). Pečen biskvit ostaviti da odmori 20-ak minuta, zatim odvojiti od pek papira i pomoću prstena za torte d=20 cm iskrojiti 3 biskvita (2 cijela i 1 sastavljen od 2 polovine; a od ostataka biskvita napraviti kuglice za dekoraciju). ***Napomena:** Biskvite možete peći i odvojeno, svaki od po 1/3 smjese. U tom slučaju biskviti će biti nešto deblji.

Fil sa višnjama:

Višnje dobro ocjediti od tečnosti iz kompota i ostaviti ih sa strane. U tečnost iz kompota dodati i aromu ruma i rum šećere, te koliko je potrebno vode, tako da ukupno imate 6 dl tečnosti. Nekoliko kašika tečnosti odvoditi i pomiješati sa gustinom tako da nema grudvica, a ostatak zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. U vrućoj tečnosti zakuhati gustin. Smaknuti sa vatre i dodati cijele višnje i promiješati.

Tortu slagati u obruč d=20 cm obložen acetatnom folijom ili pek papirom sljedećim redoslijedom: kora; 1/3 fila od višanja; 1/3 fila od čokolade, te taj postupak ponoviti još 2 puta. Prije serviranja tortu dobro rashladiti (min 6 h) i dekorisati po želji čokoladnom kremom i čokoladnim mrvicama. Prijatno!♥