

Торт “Чорний ліс”

Цей торт безсумнівно наповнить Вас гарним настроєм та зарядить енергією на весь день, адже це під силу тільки шоколаду.

“Чорний ліс” є одним з найпопулярніших тортів у Німеччині та найвідоміших у цілому світі. Ці кілька коржів незвичного шоколадного бісквіта, просякнутих вишневим лікером, начинених вершковим кремом й вишнею, декорованих шоколадною корою та увінчаних вінком із вишні, додають не тільки особливого шарму вашому застіллю, але є невимовним шедевром кулінарної майстерності.

Торт «Чорний ліс», або як ще його називають на батьківщині – «Шварцвальд», з’явився в Німеччині на початку 1930-х років, а в наш час уже здобув світову популярність.

Походження цього десерту достеменно невідомо, але воно безпосередньо пов’язане з однойменним регіоном Німеччини. Існує дві теорії про походження назви: «чорний ліс» нагадує темний ліс, як у Шварцвальді; і «чорний ліс» також нагадує костюм, що носили тодішні жінки у селах Шварцвальда. Чорна традиційна довга спідниця дівчини на фоні білої блузи – немов пласти чорного шоколаду на вершках, а білий капелюшок з червоними кульками, немов корона обрамлена у вишню.

Для шоколадних коржів:

- 300 г борошна
- 350 г цукру
- 90 г темного какао голландської обробки
- 2 чайні ложки соди для випічки
- 1 чайна ложка розпушувача для випічки
- 120 мл рослинної олії
- 230 мл кефіру
- 230 мл гарячої води
- 2 яйця
- 2 чайні ложки ванілі

Для вишневого сиропу:

- 100 г цукру
- 125 мл води
- 100 мл вишневого лікеру

Для вершкового крему:

- 750 мл вершків для збивання
- 100 г цукру-пудри
- 500 г свіжих чи консервованих вишень

Для декорації:

- 250 г чорного шоколаду
- свіжі чи консервовані вишні

Для приготування шоколадних коржів:

Нагріти духовку до 180 С. Приготувати дві тортівниці діаметром 20 см. Вистелити дно пергаментом.

Помістити усі сипучі інгредієнти в миску міксера та перемішати.

У середній мисці збити всі рідкі інгредієнти (повільно доливати гарячу воду, щоб не згорнулися яйця).

Додати рідкі інгредієнти до сипучих і змішати на середній швидкості 2-3 хв до однорідної маси.

Консистенція вийде доволі рідка.

Готову консистенцію рівномірно розподілити й вилити в готові тортівниці.

Випікати 45 хвилин. Готовність коржів можна перевірити сірником або зубочисткою.

Охолодити 10 хвилин у тортівницях, потім обвести навколо тонким ножом та вийняти коржі на решітку для повного охолодження.

Для приготування вишневого сиропу:

Помістити цукор та воду у невелику каструльку. Перемішати й довести до кипіння. Хвилину проварити, зняти з вогню, додати вишневий лікер та повністю охолодити.

Для приготування вершкового крему:

Холодні вершки вилити у миску міксера і збивати одразу додаючи цукрову пудру. Збивати до повного згущення вершків.

Вишні, якщо свіжі, помити й просушити, розрізавши навпіл та вийняти кістки, якщо консервовані – відцідити та відставити в бік.

Для приготування шоколадної кори:

Дрібно посікти шоколад та розтопити його на водяній бані помішуючи увесь час.

Важливо, щоб шоколад дрібно порізати й постійно помішувати, так він швидше і рівномірно топиться та не перегрівається. Як тільки стане рідким, одразу зняти з пару.

На великому листі пергаменту за допомогою гумової лопатки, розмастити рідкий шоколад у тонкий шар.

Згорнути пергамент у нещільну трубку. У такому вигляді помістити шоколад у холодильник на 30 хв або на 15-20 хв у морозилку до повного затвердіння.

Уже в кінці при декоруванні торта обережно розгорнути пергамент, при розкручуванні шоколад ламатиметься і вийде шоколадна кора.

Для збирання торта:

Кожен корж розрізати горизонтально на половину.

Помістити перший корж на таріль. Щедро змочити вишневим сиропом.

Хто любить особливо мокрі коржі, можна використати сироп із вишні якщо вона була консервована і він не сильно солодкий. Або ще більше додати вишневого лікеру.

Зверху на корж викласти приблизно чашку крему і рівномірно розподілити. Зверху на крем викласти 1/3 вишень та легко втиснути їх у крем. Так повторити з іншими коржами, кремом та вишнями.

Складений торт рівномірно обмастити зовні кремом, вирівнюючи поверхню та боки. Потім довкола прикрасити шоколадною корою.

Зверху торт притрусити шоколадною стружкою, а із залишків крему викласти декілька розеток та увінчати їх вишнями. Торт зберігати в холодильнику.





















