



PRĂJITURĂ PĂDUREA NEAGRĂ



INGREDIENTE PENTRU FOILE DE PRĂJITURĂ

9 ouă mari, la temperatura
camerei
340 g zahăr tos
340 g făină universală
170 g pudră de cacao neîndulcită
4 linguri de unt nesărat, topit și
răcit la temperatura camerei
1/2 linguri de esență de vanilie

INGREDIENTE PENTRU UMLUTURĂ

1,3 kg de cireșe fără sâmburi, plus
12 cireșe întregi pentru decor
3 linguri de kirsch (lichior de cireșe)
75 g de apă rece

INGREDIENTE PENTRU GLAZURĂ/TOPPING

1,1 kg frișcă
113g zahăr pudră
1 lingură de kirsch
113 g de ciocolată neagră de bună
calitate

PREPARAREA FOILOR DE PRĂJITURĂ

Se preîncălzește cuptorul la 350 F (177°C). Se pune hârtie de copt în două tăvi rotunde de 9" (23 cm).

Se bat cele 9 ouă mari cu accesoriul tel timp de 1 minut la viteză mare. Cu mixerul pornit, se adaugă treptat 340 g de zahăr și se continuă la viteză mare timp de 8 minute.

Se bat împreună 340 g de făină și 170 g de pudră de cacao și se cerne în 3 etape peste aluat, amestecând cu spatula la fiecare adăugare. După ce se termină făina, se amestecă în continuare până când se încorporează total.

Se adaugă ușor 1/2 linguriță de vanilie și untul la temperatura camerei; se amestecă continuu în timp ce se adaugă untul și se verifică să nu rămână unt pe fundul vasului. Se amestecă bine, până la omogenizare. Se împarte aluatul în mod egal în cele două tăvi de prăjituri pregătite și se coc în cuptorul preîncălzit la 177°C, timp de 20-25 de minute, sau până când nu mai sunt urme pe scobitoare.

[continuare pe pagina doi]

Se lasă la răcit în tăvi timp de 10 minute, apoi, cu un cuțit sau o spatulă subtire, se desprind marginile prăjiturii. Se transferă pe un grătar și se scoate foaia de copt. Când prăjiturile ajung la temperatura camerei și pot fi asamblate, se taie straturile de prăjitură pe jumătate cu un cuțit zimțat.

PREPARAREA SIROPULUI

Se taie cireșele fără sâmburi în bucăți mari și se așază într-un castron mediu cu 3 linguri de kirsch. Se lasă să stea la temperatura camerei timp de cel puțin 30 de minute, se amestecă de câteva ori, apoi se scurg cireșele într-o sită deasupra unui castron.

Se păstrează cireșele și siropul separat. Se adaugă 56 g de apă filtrată rece în sirop pentru a obține aproximativ 255 g de sirop în total.

METODĂ PENTRU CREMĂ

Se bate 1,1 kg de frișcă cu telul la viteză mare până când se omogenizează, se adaugă 113 g de zahăr pudră și 1 lingură kirsch și se bat până când amestecul capătă o consistență tare, dar tartinabilă (1-2 minute).

Se pune la frigider până e gata de folosire.

ASAMBLAREA PRĂJITURII

Puneți primul strat de tort pe un suport de tort și ungeți acest blat cu 1/4 din sirop, cu ajutorul unei pensule.

Se acoperă cu 3/4 din cremă și deasupra se adaugă 1/3 din cireșele tocate. Se repetă cu blaturile rămase și în partea de sus se pune foaia cea mai plată.

Se transferă 510 g de cremă (cu care vom glazura tortul) într-un poș cu o duză mare și se păstrează la frigider până când este gata de utilizare (nu manipulați prea mult poșul altfel frișca se va înmuia).

Se umplu cu glazură crăpăturile de-a lungul părților laterale ale prăjiturii, apoi glazura rămasă se întinde pe partea superioară și părțile laterale.

Pentru fâșiile de ciocolată se folosește dispozitivul de curățat cartofii.

Se acoperă părțile laterale și partea superioară a tortului cu fâșii de ciocolată, lăsând spații deasupra, pentru ornare. Se fac biluțe din crema-glazură și se pune câte o cireșă întreaga în vârful fiecărei bile. Se lasă tortul la frigider timp de cel puțin 4 ore sau peste noapte, înainte de servire, pentru ca aromele să se amestece.