

## Tort "Pădurea neagră"



Mediu

### Ingrediente:

1 cutie praf pentru [Tort de ciocolată](#) de la Dr. Oetker

### Se mai adaugă:

#### Pentru blat:

3 ouă

100 g margarină

50 ml apă (5 linguri)

#### Pentru cremă:

300 ml lapte rece de la frigider

50 g zahăr pudră

#### Pentru glazură:

15-20 ml apă (2-3 lingurițe)

### În plus:

1 borcan mare de compot de vișine (850 ml)

1 plic Praf de frișcă de la Dr. Oetker

150 ml lapte rece

1 plic fulgi de ciocolată pentru decor

### Mod de preparare:

#### Pregătirea aluatului și coacerea:

Praful pentru blat, ouăle, margarina și apa se pun într-un vas și se amestecă cu mixerul la viteză mică câteva secunde pentru omogenizare și apoi timp de 5 minute, la viteză mare. Compoziția astfel obținută se toarnă într-o formă cu diametrul de 24 cm, unsă și acoperită cu hârtie de copt. Se introduce la cuptorul preîncălzit și se coace.

Cuptor cu aer fierbinte: cca. 170 °C (preîncălzit)

Cuptor cu gaz: treapta 1-2 (preîncălzit)

Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)

Telefon: 0248-507001; E-mail: [office@oetker.ro](mailto:office@oetker.ro)

Timp de coacere: cca. 45-50 minute

După coacere se lasă 5 minute în forma de copt, apoi se scoate cu grijă și se lasă să se răcească complet. După răcire, se îndepărtează hârtia de copt și se taie blatul pe orizontală în trei părți egale.

Pregătirea cremei și însiroparea:

Se așează primul strat de blat pe platou și se însiropează cu 50 ml suc din compot. Într-un vas pentru mixer se pune praful pentru cremă împreună cu 300 ml lapte rece de la frigider și 50 g zahăr pudră și se bate cu mixerul timp de 5 minute la treapta 3. Din crema rezultată se păstrează 2 linguri pentru ornarea tortului pe margine.

Se scot sâmburii vișinelor din compot. Se lasă deoparte pentru ornat 9-10 vișine.

Peste primul strat de blat însiropat se așează vișinele din compot și se întinde jumătate din cantitatea de cremă rămasă. Se pune cel de-al doilea strat de blat și se însiropează cu 50 ml suc din compot. Se întinde a doua jumătate din cantitatea de cremă. Crema oprită se întinde pe margine. Se prepară frișca conform instrucțiunilor de pe plic. Cu ajutorul unui șpritz se ornează tortul cu frișcă și apoi se presară pe deasupra fulgii de ciocolată și se așează vișinele de decor. Se poate servi după o păstrare de minim 3 ore la frigider.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)