

schwarzwald torta



Biskvit je toliko dobar da sam ga ovaj put samo jednom prerezala. Sviđa mi se takav stil torte, ma da kako kada za rođendan režem dva puta pa dobijem drugačiji presjek. Ovo je toliko jednostavno prvi put sam je radila sa 19 godina, kćeri za rođendan. Znaci nisam baš bila ne znam koliko iskusna, garantiram ti da će ti uspijeti.

Ovo je recept za manju tortu znači ako radiš u klasicnom 28cm uduplaj ovu smjesu. Spremi je i radi je molim te moraš je probati, da mogu sada bih ti odnesla komad ali je više nema ☹️.

Znog osvjetljenja ja sam je rezala pola sata nakon što sam je radila. A kada je odstajala bila je još bolja naravno.

4 jaja

4 žlice šećera

Aroma vanilije

4 žlice ulja

5 žlica brašna

4 žlice kakaa

Pola pzp

Prstohvat soli

4 žlice mlijeka

Postupak je na videu. Peces na 180 ovisno o pećnici moja je bila za 25 minuta

Pola tegle visanja iz kompota

1dcl kompota za polijevanje biskvita

Ganache

2dcl slatkog vrhnja ili vrhnja za šlag

150 g čokolade za kuhanje

Znači klasika, vrhnje grijes do točke vrenja, ne daš da zavrije. Unutra cokolada, ostavis minutu. Promijesas, ohladis. Zatim miksas dok ne posvjetli oko 2-3 minute.

#svarcvaldtorta#ganache#visnje#jednostavnirecepti#desert#cokolada
#schwarzwald