

Schwarzwaldský dort

Kakaový korpus

7 bílků, 12 žloutků, 260 g cukru krupice, 78 g hladké mouky, 78 g kakaa, 45 g řepkového nebo slunečnicového oleje, špetka soli

Nastav teplotu trouby na 170°C a připrav si formu o průměru 22 cm. Prosypej mouku a kakao a přidej sůl. Odděl bílky a žloutky. Navaž cukr a olej. Ideální je pracovat s dvěma šlehači. Pokud máš jen jeden, tak žloutky vyšlehej ručně a bílky dej vyšlehat do robota. K vyšlehaným žloutkům přidej třetinu cukru. Ve druhé misce vyšlehej bílky na prostřední rychlost. Když vaječné žloutky vytvoří pěnu, tak přidej olej. Když je sníh z bílků tuhý, přidej postupně zbylý cukr. Zvyš rychlost a šlehej 2-3 minuty, aby byl meringue (pěnová pusinka) pěkný a tuhý. Přidej žloutkovou pěnu do vyšlehaných bílků a začleň pomocí sítě. Přidej na třikrát mouku a kakao a smíchej pomocí sítě. Zpracovávej směrem zespoda nahoru a otáčejí mísou. Snaž se moc nepřemíchat směs, aby ti našlehaná hmota nespadla a nestala se moc tekutou. Pak by korpus správně nevyběhl během pečení. Peč na 170°C po dobu 40-45 minut. Zkontroluj, zda je korpus správně propečený, než ho vyndáš z trouby. Nech korpus vychladnout. Odendej dortovou formu, můžeš si pomoci tenkým nožem, abys nepoškodil okraje korpusu. Pokud korpus hned nepoužiješ, zabal ho do potravinářské fólie a dej do lednice.

Bílá Ganache Montée

550 g šlehačky 33%, 45 g glukózy, 120 g bílé čokolády, 2 plátky želatiny, 1 lžička vanilkového prášku (nemusí být)

Namoč želatinu do ledové vody. Nech rozpustit bílou čokoládu ve vodní lázni. Ohřej smetanu, glukózu a vanilkový prášek. Čekej, dokud se glukóza nerozpustí. Přidej želatinu. Postupně nalij na čokoládu. Promíchej štěrkou. Směs je potřeba přecedit. Zafrešuj. Dej přes noc do lednice. Až budeš Ganache používat, měla by být hodně studená (Doporučuji ji dát ještě i na 20 minut do mrazáku.) Ganache vyšlehej na rychlé otáčky až do hustoty, která bude držet na metličce. Okamžitě použij k nanášení na dort. Pokud chceš pokrýt okraje dortu, musí být krém dostatečně chladný. Pokud není, dej ho na chvíli do lednice, ale ne na moc dlouho, aby želatina příliš nezatušla.



Čokoládová Ganache s karamellem

50 g cukru krupice, 200 g šlehačky 33%, 20 g glukózy, 90 g hořké čokolády 55%, 30 g másla, 75 g šlehačky 33%

Rozpusť hořkou čokoládu v misce ve vodní lázni. Ohřej smetanu a glukózu. Udělej karamel. Postupně nalévej smetanu a míchej vařečkou. Vař pomalu asi minutu. Počkej 5 minut, než směs trochu vychladne. Postupně nalej na čokoládu. Míchej štěrku malými kruhy zevnitř misky. Přidej máslo a míchej stěrkou. Rozmixuj mixérem. Zafrešuj (Dej do misky a zakryj fólií.)Dej do lednice přes noc. Přendej Ganache do misky a přidej šlehačku. Ganache a šlehačka by měly být velmi studené.Našlehej na střední rychlost.

Marmeláda

1 kg višni, 350 g cukru krupice

Vař v hrnci tak dlouho, dokud nebude 3/4 tekutin pryč. Textura musí být jako gel. Marmeládu do dortu použij i s kousky.

Dokončení

120g 40% šlehačka deluxe, 10g cukr moučka

Vyšlehej a nazdob dort.

150g hořké čokolády jako dekorace kolem a navrch dortu

