

**Titlu reteta:** Tort Padurea Neagra - reteta rapida

**Autor reteta:** elenutza

**Ingrediente reteta:** - 1 blat de cacao din comert

- 1 compot de visine
- 1/2 paharel Angelli Cherry
- 600 ml frisca lichida
- 3-4 linguri zahar pudra vanilat
- 200 g ciocolata amaruie de menaj, rasa in fulgi de ciocolata

**Descriere reteta:** Se scot visinele din compot pe servete de hartie si se lasa sa se scurga de zeama. Se amesteca 1/2 zeama de compot cu lichiorul - acesta este siropul cu care va fi insiropat baltul. Frisca se bate spuma tare impreuna cu zaharul pudra vanilat.

Pe un platou se aseaza o foaie de blat, se insiropeaza cu siropul preparat, se intinde deasupra un strat de frisca, se aseaza cateva visine, apoi se pune deasupra inca un blat, se insiropeaza, se unge cu frisca, se aseaza visine deasupra. Se aseaza deasupra ultima foaie de blat, se insiropeaza si se unge, inclusiv marginile, cu frisca, pastrand putina frisca pentru decor.

Frisca pastrata se pune intr-un cornet prevazut cu forma de stea; se pun pe tort rozete de frisca. In mijlocul fiecarei rezete se aseaza cate o visina. Ciocolata rasa se presara pe marginile si in mijlocul tortului. Tortul se da la rece ca sa se intareasca frisca.

**Nota:** Prepararea acestui tort nu iti va lua mai mult de 1 ora. Pe langa faptul ca e foarte aspectuos, e si foarte gustos.

**Poza reteta:**

