

Švarcvald torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- **200 g**šecera
- **200 g**brašna
- **1 kašik**avruce vode
- **1**prašak za pecivo
- **2 male kašike**kakaa
- 2vanilin šecera
- 2 dlsoka od višnje

Fil I:

- 2 vanilin šecera
- **1**preliva za tortu
- **3 kašike**šecera
- 2 dlsoka od višnje
- **500 g**višnja

Fil II:

- **1 l**mleka
- **3**pudinga od vanile
- **250 g**margarina
- **10 kašika**šecera
- **5 kašika**šecera u prahu

- 100 g šlaga

Dekoracija:

- 200 g šlaga
- 50 g narendane čokolade

Priprema

Sastaviti jaja sa šećerom i vanilin šećerom i mutiti dok ne postanu dovoljno gusta pa dodati kašiku vode, brašno, prašak za pecivo i kakao. Sve dobro sjediniti pa sipati u okrugli pleh broj 24 i peći u zagrejanj rerni na 200 stepeni. Pecenu koru ohladiti pa preseći na tri kore. Sastaviti sok od višnje sa šećerom, vanilin šećerom i prelivom za torte pa staviti na šporet i mešati dok masa ne pocne da se steže, potom dodati višnje i još malo mešati. Prvu koru poprskati sokom od višnje pa na nju naneti želirane višnje i ostaviti da se skroz ohladi. Odvojiti malo mleka pa rastvoriti puding a u ostatak staviti šećer i kuvati. Kada mleko pocne da ključa umešati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Skloniti sa šporeta i skroz ohladiti. Margarin penasto umutiti sa šećerom u prahu pa sjediniti sa ohlaenim pudingom i predhodno umucenim šlagom. Kada se voće na prvoj kori ohladilo i steglo naneti malo fila pa staviti drugu koru i poprskati sokom, naneti fil i preklopiti sa trećom korom, poprskati sokom i celu namazati sa ostatkom fila. Umutiti šlag i namazati celu tortu pa ukasiti rendanom čokoladom.

Savet