

Švarcvald torta (2)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Patišpanj:

- 7jaja
- 7 **kašika**šecera
- 3 **kašike**brašna
- 6 **kašika**kakaa

okoladni fil:

- 1 l mleka
- 4 pudinga od cokolade
- 10 **kašika**šecera
- 200 g crne cokolade
- 200 g margarina
- 2 kesice šlag krema

Beli fil:

- 500 ml slatke pavlake
- 300 g višanja

Priprema

Od nekoliko recepata ove torte prilagodila sam sastojke onako kako moji ukucani vole najviše i napravila ovaj. Za patišpanj umutiti 7 belanca sa 7 kašika šecera, dodati žumanca, 3 kašike brašna i 6 kašika kakaa. Ispeci koru

na 180 C oko 25 minuta, pa potom još jednu. U malo mleka sjediniti 4 pudinga i 10 kašika šecera, a preostalo mleko staviti da se kuva. Zakuvati puding i uz stalno mešanje dodavati kockice (200 g), na tihoj vatri da se sve lepo sjedini. Fil prekriti vlažnom krpom i ostaviti da se ohladi, tako neće uhvatiti koricu. Kad se ohladi dodati 200 g umućenog margarina i 2 šlaga direktno iz kesice, bez prethodnog mućenja, lepo sjediniti. Umutiti slatku pavlaku. Filovati: kora - čokoladni fil - višnje - slatka pavlaka - kora - čokoladni fil -višnje - slatka pavlaka. Dekorirati po želji. Prijatno.

Savet