# *Švarcvald torta (3)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Biskvit:**

- **7** jaja
- **250 g**šecera
- **1**vanil šecer
- **3 kašike**ulja
- **100 g**brašna
- **60 g**kakao praha
- **1/2 kesice**praška za pecivo

**Prvi fil (cokoladni ganaš):**

- **250 ml**slatke pavlake
- **200 g**tamne cokolade za kuvanje
- **oko 350 g**višanja

**Drugi fil:**

- **250 ml**slatke pavlake
- **2-3 kašike**šecera u prahu
- **1**vanilin šecer
- **2-3 kašike**maraskino likera
- ili bilo koje rakije od višnje

**Za ukrašavanje:**

- **oko 250 ml**slatke pavlake
- komadici cokolade
- kandirane trešnje

## Priprema

Kora: Belanca odvojite od žumanaca pa ih mutite u cvrst sneg postepeno dodavajuci 150 g šecera. U meuvremenu umutite i žumanca sa preostalim šecerom i vanilin šecerom, a kada se dobro umute postepeno dodajte kašiku po kašiku ulja uz stalno mešanje. U odvojenoj posudi prosejte brašno, kakao prah i prašak za pecivo pa postepeno dodajte masi od žumanaca da postane jako gusto. Rucno, varjacom, umešajte sneg od belanaca. Izlijte smesu u kalup 26cm pa pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 40 minuta. Zabodite cackalicu tokom pecenja da vidite da li je peceno. Dobro ohladite pa presecite poprecno da se dobiju tri jednake kore.

Prvi fil: Slatku pavlaku zagrejte do kljucanja pa prelijte preko izlomljenih cokolada. Mešajte dok se sva cokolada ne otopi i krema ne postaje ujednacena. Ohladite fil dobro pre korišcenja. Napunite sudoperu hladnom vodom pa u toj vodi držite šerpicu sa ganašom dok se ne ohladi, mešajuci konstantno. Posle toga stavite u frižider ili friz da se potpuno ohladi i malo stegne. Pre korišcenja je dobro umutiti. Višnje ocistite od košpica ukoliko ih imaju. Dobro ih rukama iscedite od sokova, a sokove sacuvajte za natapanje kora.

Drugi fil: Slatku pavlaku dobro umutite sa šecerom i vanilin šecerom, a na kraju umešajte liker od višanja.

Slaganje: Prvu koru dobro natopite sokom od višanja, ravnomerno poreajte oceene višnje pa preko rasporedite cokoladni ganaš. Poklopite sledecom korom pa i nju dobro natopite sokom odvišanja. Namažite koru kremom od slatke pavlake, poklopite trecom korom pa i nju natopite sokom od višanja. Malo pritisnite dlanovima da se sve lepo ujedini. Tako pripremljenu tortu ostavite da se hladi barem jedan sat pa je dekorišite slatkom pavlakom, ribanom cokoladom i kandiranim trešnjama.

## Savet