

## **Švarcvald torta (4)**



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **5**jaja
- **7** kašika šecera
- **7** kašikamlijeka
- **7** kašikaulja
- **2** kašike kakaoa
- **1** prašak za pecivo
- **7** kašikabrašna

#### **Za fil:**

- **1** teglavišanja
- **3** kašike gustina
- **3** kašike šecera
- **1** kesica vanilin šecera
- **500** mlslatke pavlake za šlag

### **Priprema**

Od navedenih sastojaka ispeci jednu koru i rezati je vodoravno da bi dobili tri kore. Višnje ocijedimo, a sok stavimo u šerpu zajedno sa šećerom i vanilin šećerom i miješamo dok se šećer ne otopi. Gustin pomješamo sa malo vode pa ga dodamo soku od višanja i sve lagano miješamo dok se ne pocne zgusnjavat, pa onda umješat i višnje te skloniti sa šporeta. Umetimo vrhnje za šlag. Kore po želji možete poprskati sa malo mljeka. Prvu koru stavimo na tacnu pa preko rasporedimo fil od višanja pa šlag, pa ponovo kora, fil, šlag, kora i cijelu tortu ukrasimo šlagom.

### **Savet**