

Schwarzwald torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- 7jaja
- 250 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 3 kašikeulja
- 100 g brašna
- 60 g kakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil I:

- 250 mlslatke povlake
- 200 gcokolade za kuhanje (ili obicne cokolade)
- 1 teglavišanja

Za fil II:

- 250 mlslatke povlake
- 1kremfix
- 2-3 kašikešecera
- 1 kesicavanilin šecera

Priprema

Za koru odvojiti bjelanjke, umutiti ih dodavajući 150 g šećera od ukupne količine.

Žumanjke pjenasto umutiti s preostalim 100 g šećera i vanilin šećerom, te dodavati kašiku po kašiku ulja.

Brašno izmiješati s praškom za pecivo i kakaom, pa ga umiješati u žumanjke. U to dodati snijeg od bjelanjaka.

Ispici na 180 C. Koru podijeliti na 3 jednaka dijela.

Za fil I: Zagrijati slatko vrhnje do vrenja, pa dodati 200 g čokolade. Ostaviti u hladnjaku 1 sat.

Za fil II: Umutiti slatku pavlaku s kremfixom, šećerom i vanilin šećerom.

Kore natopiti sokom od višanja, pa slagati tortu: Kora, višnje, fil I, kora, fil II, kora. Tortu dekorisati po želji.

Savet

Recept sam proitala u jednim novinama i od tada smo svi ovisni o njoj... Pa evo da recept podijelim i s vama... :)))