

# **Posna Švarcvald torta**



težina: **srednje**

za: **36** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **6** dlvode
- **2** cašešecera
- **1** kašicicasode bikarbonate
- **20** punih kašikabrašna
- **4** kašikakakao
- **2** štanglerendane cokolade
- **1** kašikakrkrupno mlevenog keksa
- **8** kašikaulja
- **6** kašikadžema od kajsije

### **Za I fil:**

- **300** g cokolade
- **250** g margarina
- **200** g šecera u prahu

### **Za II fil:**

- **600** gvišanja
- maloruma

### **Za III fil:**

- **500 g** posnog šлага
- **3 dl** kisele vode

## Priprema

Napraviti smesu od vode, šecera, sode bikarbune, brašna, kakaa, cokolade, keksa, ulja, i džema. Može varjacom da se lepo sjedini. Smesu podeliti na 4 dela i od toga ispeci 4 kore na pak papiru 25x35cm. Za prvi fil umutiti margarin sa šecerom u prahu i kad bude penast dodati otopljenu cokoladu. Višnje poprskati rumom i ostaviti da malo odstoje. Šlag umutiti sa kiselom vodom. Reati kora -fil sa cokoladom - višnje - šlag i tako redom dok se ne potroše sastojci.

## Savet

Za dekoraciju sam stavila listove od okolade. Koristila sam list ruze na kome sam etkicom dodala otopljenu okoladu. Kad se ohladila polako sam je skinula sa lista i dekorisala tortu. Nekako mi isle i ove zlatne perlice.