# *Posna Švarcvald torta (2)*




težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

**Za kore:**

- **3 čaše**vode
- **2 čaše**šecera
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **20 punih kašika**brašna
- **4 kašike** kakao praha
- **2 štangle**rendane posne cokolade
- **1 kašika**mlevenog keksa
- **8 kašika**ulja
- **6 kašika**džema od kajsija

**Za fil:**

- **1 l**biljne slatke pavlake
- **300 g**posne cokolade
- **250 g**posnog margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **400 g**višanja

**Za glazuru:**

- **150 g**posne cokolade
- **4 kašike**ulja
- **100 g**posnog šlaga

## Priprema

Za kore pomešati sve sastojke i dobro umutiti mikserom da se sjedine. Kalup precnika 26 cm obložiti papirom za pecenje. Smesu podeliti na cetiri dela i peci cetiri korice u rerni zagrejanoj na 220 stepeni oko 8-10 minuta.

Za cokoladni fil zagrejati 500 ml slatke pavlake, pa ubaciti izlomljenu cokoladu i mešati da se sjedini. Ohladiti, pa sjediniti sa margarinom koji je umucen sa šecerom u prahu. Ostatak slatke pavlake umutiti.

Na tacnu staviti obruc od kalupa, staviti prvu koru, malo poprskati sa sokom od oceenih višanja, premazati cokoladnim filom, posuti višnjama, premazati umucenom slatkom pavlakom, staviti drugu koru i ponoviti postupak filovanja. Staviti trecu koru, filovati na isti nacin kao prethodne, poklopiti cetvrtom korom i ostaviti u frižider da se dobro ohladi. Za glazuru istopiti cokoladu, pa je pomešati sa uljem i premazati po vrhu torte. Okolo premazati sa šlagom.

## Savet