

Švarcvald torta



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **100 gputera**
- malopraška za pecivo
- **150 gbrašna**
- **40 gšecera**

Za biskvit:

- **4jajeta**
- **2 kašiciceprška za pecivo**
- **1 kašicicakakaoa**
- **200 gbrašna**
- **50 gseckane Menaž cokolade**
- **180 gšecera**
- vanilin šecer

Za fil:

- **6 kašikavišnjevace**
- **50 gšecera**

- **350 g**višanja (iz tegle)
- **4**ucvršcivaca za šlag
- višnje za ukrašavanje
- **1,5 kašikagustina**
- **1**vanilin šecer
- **1 kašikadžema** od višanja
- **50 g**Menaž cokolade
- **1**slatke pavlake

Priprema

Testo: Umutiti puter i šecer i u to sipati prosejano brašno sa praškom za pecivo. Od ove smese umutiti testo i ostaviti ga na hladnom 30 minuta. Zagrejati rernu na 180 stepeni. U zagrejanu rernu staviti testo iz frižidera koje ste prethodno rastanjili na plehu i bocnuli na par mesta viljuškom. Peci 12-15 minuta.

Biskvit: Umutiti jaja sa 4 kašike tople vode i u to dodati šecer i vanilin šecer i sve dobro umutiti. Sipati brašno, prašak za pecivo i kakao, pa pažljivo promešati. Dodati i **Menaž cokoladu**. Masu sipati u pleh (26 cm) prekriven papirom za pecenje i peci 30-35 minuta. Izvaditi, staviti na rešetku, skinuti papir, ohladiti.

Prvo testo kad se ohladilo staviti na veci tanjur i premazati džemom od višanja. Biskvitnu koru preseci vodoravno. Donju koru staviti na koru premazanu džemom, lagano pritisnuti i poprskati sa 2 kašike višnjevace, a može i sok od višanja.

Višnje iz tegle dobro ocediti, a sok sacuvati. Odmeriti 250 ml soka, eventualno dodati kupovni sok. Sok treba zagrejati sa sa šecerom i vanillin šecerom. Gustin pomešati sa malo soka i dodati u sok koji se kuva na šporetu, ostaviti da se malo kuva, pa onda dodati višnje i ostaviti da se ohladi.

Ovom smesom premazati koru torte. Umutiti slatku pavlaku i ucvršcivac u koju cete dodati preostali sok od višnje. Ovakav šlag naneti preko višanja, pa prekriti drugom korom. Odozgo premazati šlagom kao i sa strane. Na kraju tortu ukrasiti kupicama šлага, tanko rendanom **Menaž cokoladom**, kao i višnjama.

Savet