okoladna Schwarzwald torta

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za biskvit:

- **7** jaja
- **250 g** šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **3 kašike**ulja
- **100 g** brašna
- **60 g** kakaoa
- **1/4 kašicice**praška za pecivo

Za fil I:

- **400 ml** slatke pavlake
- **400 g Menaž cokolade**
- **50 g**putera

Za fil II:

- **400 ml** slatke pavlake
- **200 g** šlaga
- **100 ml** hladnog mleka

I još:

- **500 g** višanja

- **1 kašika** ruma
- **150 g** prah šecera
- **200 g Menaž cokolade**
- **400 ml** soka od višanja

Za ukrašavanje:

- **200 g** strugane **Menaž cokolade**
- **20-25** svežih višanja ili kandiranih
- **200 ml**slatke pavlake
- **300 g** šlaga
- **150 ml** hladnog mleka

Priprema

Kora: Umititi belanca u cvrst sneg, dodati 150 g šecera i mutiti dok se šecer ne istopi. Žumanca penasto umutiti sa preostalih 100 g šecera i vanilin šecerom. Dodati jednu po jednu kašiku ulja. Pomešati brašno, kakao i prašak za pecivo, zatim postepeno dodati u žumanca. Dobro sjediniti, (pošto je smesa jako gusta, da bi se razredila dodati par kasika snega od belanaca). Zatim lagano dodati belanca i sve dobro sjediniti. Smesu izliti u kalup (ø 30 cm), prethodno obložen papirom za pecnje i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180°C oko 35-40 minuta. Ispeci dve kore. Kore podeliti na pola, tako da se dobiju 4 kore.

Fil I: 400 ml slatke pavlake staviti u šerpicu i zagrejati na umerenoj vatri. im pocne da vri, skloniti sa vatre, sipati preko izlomljene cokolade, omekšanog putera i mešati dok se ne dobije glatka homogena masa. Staviti 30 minuta u frižider da se krem ohladi, zatim ga umutiti. Dodati 150 g višanja.

Fil II: Umutiti šlag sa hladnim mlekom. Slatku pavlaku umutiti do željene gustine. Zatim spojiti šlag i slatku pavlaku.

Višnje pomešati sa šecerom u prahu i dodadi kašiku ruma.

Filovanje: Koru natoiti sokom od višanja, preliti rastopljenom Menaž cokoladom i rasporediti višnje po kori - Premazati filom II (fil od sl. pavlake), opet poreati višnje - Staviti drugu natopljenu koru, preliti rastopljenom Menaž cokoladom i rasporediti višnje - Premazati filom I - Sraviti trecu natopljenu koru, preliti rastopljenom Menaž cokoladom - Preati višnje, premazati filom II (fil od sl. pavlake), poredati višnje - Prekriti natoljenom korom, preliti rastopljenom Menaž cokoladom. Tortu ukrasiti šlagom i pavlakom, narendati Menaž cokoladu i ukrasiti kandiranim ili svežim višnjama.

Savet