

Schwarzwald kocke



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Biskvit:

- 7jaja
- **250 g** šecera
- 1 vanilin šecer
- 3 **kašike**ulja
- **100 g**brašna
- 1/2 **kesice**praska za pecivo
- **30 g** badema

Krem I:

- **300 g** tamne cokolade
- **300 g** slatke pavlake

Krem II:

- **250 g** slatke pavlake
- **100 g** šlaga
- **malohladnog** mleka

I još:

- **300 g**višanja
- 1 **kašika** likera od visanja

- **6 kašika** prah šecera
- **250 ml** soka od višanja

Priprema

BISKVIT: Odvojiti belanca od žumanaca. Umutiti belanca u cvrst sneg, zatim postepeno dodati 150 g šecera (od ukupne kolicine). Žumanca penasto umutiti sa preostalih 100 g šecera i 1 vanilin-šecerom, prilikom mucenja dodati kašiku po kašiku ulja. U drugoj posudi pomešati brašno, kakao i prašak za pecivo pa u 2-3 navrata smesu umutiti u žumanca (posto je smesa jako gusta dodati par kašika umucenih belanaca, da bi se lakše umutila). Ostatak snega sjediniti pažljivo žicom. Dodati sitno seckane bademe. Sjedinjenu smesu izliti u kalup obložen papirom za pecenje. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 180° C oko 35-40 minuta. Dobro ohlaen biskvit prerezati na dva dela, tako da se dobiju dve jednake kore.

KEREM I: zagrejati slatku pavlaku do tacke kljucanja, preliter naseckanu cokoladu i dobro sjediniti da bi se cokolada rastopila. Ostaviti da se dobro ohladi u frižideru (otprilike 2 sata) pa umutiti mikserom. **KREM II:** umutiti cvrsto slatku pavlaku, zatim umutiti i šlag sa malo hladnog mleka pa sjediniti umucenu slatku pavlaku i umuceni šlag. U višnje dodati 1 kašiku likera i prah šecer i sve sjediniti.

FILOVANJE: Biskvite natopiti sokom od višanja. Na tacnu staviti natopljeni biskvit (kora I), zatim preko biskvita poredjati višnje i premazati Kremom I. Preko Krema I ravnomerno rasporediti višnje. Premazati Kremom II, prekriti biskvitom (kora II), premazati biskvit Kremom II. Rashladjeni kolac iseci na kocke. Svaku kocku zasebno preliter cokoladom i ukrasiti po želji.

Savet