

Švarcvald torta (7)



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 250 g prah šecera
- 250 g čokolade
- 100 g mleveni keks - pti bera
- 8 jaja

Za fil od višanja:

- 700 g višanja
- 1 kašavode
- 200 g šecera
- 2 pudinga od vanile

Još:

- 300 g šlaga
- 5 dlmleka

Priprema

Margarin penasto umutiti sa prah šecerom, dodati žumanca, mleveni pti ber, otopljenu čokoladu i na kraju umešati umućena belanca.

Ovu masu podeliti na dva dela. Od jednog dela peći tri okrugle kore prečnika 24 cm. Kore treba peći kratko na umerenoj temperaturi (180 stepeni). A drugu polovinu ostaviti za filovanje.

Višnje kuvati sa šećerom i vodom 10 minuta i zatim dodati razmucen puding. Fil ohladiti.

Umutiti šlag sa mlekom da bude cvršci.

Redjati: kora - čokoladni fil - višnje- šlag; i tako sva tri puta. Odozgo ide šlag.

Savet

Tortu ukrasiti po želji. Dobro idu višnje i rendana okolada. :)