

Švarcvald tunel



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **100** gšecera
- **80** gbrašna
- **20** ggustina
- **30** gkakaoa
- **2** kašiciceprška za pecivo

Za beli fil:

- **300** gslatke pavlake
- **1**kremfix

Za fil od višanja:

- **250** gociščenih višanja
- **2** dlsoka od višanja
- **3** dlvode
- **40** ggustina

I još:

- **150** gcokolade

Priprema

Umutite belanca sa šecerom u cvrst šam pa postepeno dodajte žumanca. Nastavite da mutite još 5-6 minuta. Prosejte brašno, gustin, kakao i prašak za pecivo, pa sve lagano umešajte u umucena jaja. Sipajte smesu u najveći pleh od šporeta koji ste predhodno prekrili pek papirom. Pecite oko 15 minuta na 200 stepeni. Pecenu kružnu izvrnute na krpu, skinite papir i ostavite da se prohladi. Ohlaenu presecite na jedan veci deo dimenzije duguljastog uzanog kalupa, a drugi ostaje za preklapanje vece kore.

U duguljast uzani kalup stavite veci deo, da pokrije dno i strane.

U šerpicu stavite 3-4 kašike vode sa 2 kašike šecera, pa kada prokuva dodajte 100 gr cokolade. Pustite da se cokolada otopi pa je premažite po dnu i sa strane kore u kalupu.

Umutite pavlaku sa kremfixom pa nanesite 2/3 preko cokolade.

Rastvorite gustin sa malo soka, a ostatak zajedno sa vodom i višnjama prokuvajte, a potom izvadite višnje pa dodajte gustin i kuvaljte dok se ne zgusne. Na kraju vratite višnje, promešajte i ostavite da se prohladi. Na fil od pavlake stavite fil od višanja i sve preklopite manjom korom.

Kolac dobro ohladite u frižideru, okrenite na dugacku tacnu i odozgo premažite ostatkom pavlake u koju ste dodali malo otopljenje cokolade, a preko pavlake narendajte cokoladu.

Savet