

Švarcvaldka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 175 gšecera
- 125 gbrašna
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 1 kašicicavanila ekstrakta
- 15 gkacao

Za fil

- 1 teglavišanja
- 500 mlpavlake
- 20 ggustina
- 100 mlsoka od višanja*
- 1 kašicicavanila ekstrakta
- 100 grendane cokolade za dekoraciju

Priprema

Pripremimo sastojke. 1 tegla višanja = isceeno 500 g, od kojih 50 g sam odvojila dekoraciju.

Razdvojimo žumanca i belanca. Umutimo cvrst šne u koji smo dodali vanilu i šecer. Umutimo posebno žumanca. Pažljivo spojimo.

Prosejemo brašno, gustin i kako i dobro umešamo

Sipamo u okrugao pleh sa dnom, koje se vadi. Pecemo 20 minuta na 180 stepeni C. U meuvremenu ukuvamo sok od višnje sa malo gustina i 4 kašike šecera. Oko 5 minuta, dok se ne zgusne. Umutimo pavlaku i šecer. Kad se kolac ohladio, presecemo na 3 dela. Kolac spajamo i filujemo tako što ga slažemo na tanjir sa kojega cemo služiti a gornji deo pleha stavimo na njega. Prvi deo premažemo: Prvo ugušcen sok od višanja, pa tanak sloj šlaga, pa poreamo višnje. Stavimo drugu koru i malo pritisnemo. Na drugu koru mažemo 2/3 preostalog šlaga. Stavimo trecu koru i pritisnemo.

Stavimo malo da stoji, pa skinemo obruc pleha i ceo kolac premažemo ostatkom šlaga. Pospemo rendanom cokoladom i dekorišemo višnjama.

Ovako.

Savet

Mislim da svako ko voli torte, mora da je pravio i ovu, bar jednom. Svetski poznata ova Nemaka torta je iznenaujue laka za spremanje. I nije joj potreban puter! *Obino se u originalnom receptu stavlja liker od višnje, ja zbog dece nisam.