

Posna Švarcvald torta



Sastojci

Za 3 kore:

- 300 g šecera
- 4,5 dl kisele vode
- 21 kašika brašna
- 3 kašike kakaoa
- 4,5 kašike ulja
- 3 kašike džema od kajsije
- 3 ravne kašicice sode bikarbone

Za premazivanje kora:

- džem od kajsije

Za fil:

- 7,5 dl soka od višnje
- 2 pudinga od vanile
- 3 kašike gustina
- 6 kašike šecera
- 1/2 margarina
- 0,5 l posne slatke pavlake
- 100 g prah šecera (po želji ko voli sladje)
- 1/2 kg višanja

Za ukrašavanje:

- malo rendane posne cokolade

- malo višanja

Priprema

Kora: Mešati lagano dok se ne istopi 100 g šećera sa 1,5 dl kisele vode i 1 ravnom kašičicom sode bikarbone. Zatim dodati 1 kašiku džema od kajsije, 1,5 kašiku ulja, 7 kašika brašna i 1 kašiku kakaoa.

Kore peci na temperaturi od 180 stepeni. Ispeci 3 ovakve kore.

Fil I: U 7,5 dl soka od višnje zakuvati 2 pudinga od vanile, 3 kašike gustina i 6 kašika šećera. Hladno pomešati sa 1/2 umućenog margarina.

Fil II: 0,5 litara slatke pavlake cvrsto umutiti. Po želji dodati 100 g prah šećera.

1/2 kg višanja dobro iscediti.

Redosled: Prvu koru premazati džemom od kajsije u tankom sloju, staviti 1/2 fila I, 250 g višanja, 1/3 fila II.

Drugu koru premazati džemom od kajsije u tankom sloju, staviti 1/2 fila I, 250 g višanja, 1/3 fila II.

Preko zadnje kore namazati džem od kajsije u tankom sloju, pa preko toga i okolo premazati ostatkom fila II. Posuti rendanom cokoladom i ukasiti višnjama.