Crna šuma



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Patišpanj

- **220 g**mekog brašna
- **30 g**kakaa
- **250 g**kristal šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **5**jaja
- **10 supenih kašika**vode

Fil I

- **500 ml**slatke pavlake
- **1 kesica**vanil šecera

Fil II

- **500 g**ocišcenih višanja
- **100 g**kristal šecera
- **1/2 kafene kašikice**cimeta

Priprema

Za patišpanj umutimo belanca u cvrst šne sa malo soli. Žumanca umutimo penasto sa vodom. Suve sastojke posebno pomešamo i kroz sito lagano dodajemo u nekoliko navrata žumancima sa vodom lagano mešajuci špatulom. Masi zatim lagano dodajemo belanca u nekoliko puta lagano ih mešajuci da ne splasnu belanca. Masu

potom izrucimo u pleh promera 28 cm i pecemo na 180 C oko 25 minuta, pecenost proveravamo drvenim štapicem.

Kada se patišpanj ohladi podelimo ga na tri dela.

Ocišcene višnje zagrevamo sa 0.5 dl vode, 100 g šecera, pola kafene kašike cimeta dok ne provri. Višnje potom ocedimo (u varijanti sa alkoholom višnje prelijemo sa oko 2 supene kašike sa rakijom od višanja ili likerom od višanja).

Slatku pavlaku umutimo sa dodatkom vanil šecera ili nekoliko kapi esencije vanile.

Na tanjiru za posluživanje postavimo prvu koru prelijemo je sokom koji smo ocedili od višanja (najbolje koristeci kuhinjsku cetkicu za premazivanje). Preko kore nanesemo polovinu višanja pa na višnje polovinu ulupane pavlake koju razmazujemo do oko 2 cm od ivice. Preko fila stavljamo koru i ponavljamo postupak pa završavamo korom koju prelivamo sokom od višnje.

Savet

Nafilovanu tortu zapakujemo u tegljivu foliju i ostavljamo da prenoi pa je sutradan ukrašavamo po želji.