

Nova Švarcvald torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **8**jaja
- **200 g**šecera
- **40 g**kakaoa
- 2vanilin šecera
- **8 kašika**brašna
- 1prašak za pecivo

Fil:

- 5 dlsoka od višnje
- **300 g**šecera
- **4 kašike**gustina
- **500 g**višanja
- 1 lslatke pavlake

Dekoracija:

- **300 g**cokolade
- **50 g**bele cokolade
- višnje

Priprema

Umutiti jaja i šećer pa dodati kakao, vanilin šećer, brašno i prašak za pecivo. Ispeci dve kore.

U sok od višanja sipati šećer i prokuvati. Kada provri dodati gustin i višnje. Ohladiti. Umutiti slatku pavlaku i dodati u fil od višanja. Filovati kore i ukasiti čokoladom i višnjama.

Savet