Švarcvald torta

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **7**jaja
- **200 g**šecera
- **200 g**brašna
- **1 kašika**vruce vode
- **1**prašak za pecivo
- **2 male kašike**kakaa
- **2**vanilin šecera
- **2 dl**soka od višnje

Fil I:

- **2** vanilin šecera
- **1**preliva za tortu
- **3 kašike**šecera
- **2 dl**soka od višnje
- **500 g**višnja

Fil II:

- **1 l**mleka
- **3**pudinga od vanile
- **250 g**margarina
- **10 kašika**šecera
- **5 kašika**šecera u prahu

- **100 g**šlaga

Dekoracija:

- **200 g**šlaga
- **50 g**narendane cokolade

Priprema

Sastaviti jaja sa šecerom i vanilin šecerom i mutiti dok ne postanu dovoljno gusta pa dodati kašiku vode, brašno, prašak za pecivo i kakao. Sve dobro sjediniti pa sipati u okrugli pleh broj 24 i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Pecenu koru ohladiti pa preseci na tri kore. Sastaviti sok od višnje sa šecerom, vanilin šecerom i prelivom za torte pa staviti na šporet i mešati dok masa ne pocne da se steže, potom dodati višnje i još malo mešati. Prvu koru poprskati sokom od višnje pa na nju naneti želirane višnje i ostaviti da se skroz ohladi. Odvojiti malo mleka pa rastvoriti puding a u ostatak staviti šecer i kuvati. Kada mleko pocne da kljuca umešati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Skloniti sa šporeta i skroz ohladiti. Margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu pa sjediniti sa ohlaenim pudingom i predhodno umucenim šlagom. Kada se voce na prvoj kori ohladilo i steglo naneti malo fila pa staviti drugu koru i poprskati sokom, naneti fil i preklopiti sa trecom korom, poprskati sokom i celu namazati sa ostatkom fila. Umutiti šlag i namazati celu tortu pa ukrasiti rendanom cokoladom.

Savet