

Švarcvald torta (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Biskvit:

- 7 jaja
- 250 g šecera
- 1 vanil šecer
- 3 kašike ulja
- 100 g brašna
- 60 g kakao praha
- 1/2 kesice praška za pecivo

Prvi fil (cokoladni ganaš):

- 250 ml slatke pavlake
- 200 g tamne čokolade za kuvanje
- oko 350 g višanja

Drugi fil:

- 250 ml slatke pavlake
- 2-3 kašike šecera u prahu
- 1 vanilin šecer
- 2-3 kašike maraskino likera
- ili bilo koje rakije od višnje

Za ukrašavanje:

- **oko 250 ml** slatke pavlake
- komadici čokolade
- kandirane trešnje

Priprema

Kora: Belanca odvojite od žumanaca pa ih mutite u čvrst sneg postepeno dodavajući 150 g šećera. U međuvremenu umutite i žumanca sa preostalim šećerom i vanilin šećerom, a kada se dobro umute postepeno dodajte kašiku po kašiku ulja uz stalno mešanje. U odvojenoj posudi prosejте brašno, kakao prah i prašak za pecivo pa postepeno dodajte masi od žumanaca da postane jako gusto. Rучно, varjačom, umešajte sneg od belanaca. Izlijte smesu u kalup 26cm pa pecite u zagrejanoj рernи na 180 stepeni oko 40 minuta. Zabodite čačalicu tokom pečenja da vidite da li je pečeno. Dobro ohladite pa presećite poprečno da se dobiju tri jednake kore.

Prvi fil: Slatku pavlaku zagrejte do ključanja pa prelijte preko izlomljenih čokolada. Mešajte dok se sva čokolada ne otopi i krema ne postaje ujednačena. Ohladite fil dobro pre korišćenja. Napunite sudoperu hladnom vodom pa u toj vodi držite šerpicu sa ganašom dok se ne ohladi, mešajući konstantno. Posle toga stavite u frižider ili friž da se potpuno ohladi i malo stegne. Pre korišćenja je dobro umutiti. Višnje očistite od košpica ukoliko ih imaju. Dobro ih rukama iscedite od sokova, a sokove sacuvajte za natapanje kora.

Drugi fil: Slatku pavlaku dobro umutite sa šećerom i vanilin šećerom, a na kraju umešajte liker od višanja.

Slaganje: Prvu koru dobro natopite sokom od višanja, ravnomerno poreajte oceene višnje pa preko rasporedite čokoladni ganaš. Poklopite sledećom korom pa i nju dobro natopite sokom od višanja. Namažite koru kremom od slatke pavlake, poklopite trećom korom pa i nju natopite sokom od višanja. Malo pritisnite dlanovima da se sve lepo ujedini. Tako pripremljenu tortu ostavite da se hladi barem jedan sat pa je dekorišite slatkom pavlakom, ribanom čokoladom i kandiranim trešnjama.

Savet