

Švarcvald torta (4)



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore:

- 5jaja
- 7 kašikašecera
- 7 kašikamlijeka
- 7 kašikaulja
- 2 kašikekakaoa
- 1prašak za pecivo
- 7 kašikabrašna

Za fil:

- 1 teglavišanja
- 3 kašikegustina
- 3 kašikešecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 500 mlslatke pavlake za šlag

Priprema

Od navedenih sastojaka ispeci jednu koru i prerezati je vodoravno da bi dobili tri kore. Višnje ocijedimo, a sok stavimo u šerpu zajedno sa šećerom i vanilin šećerom i miješamo dok se šećer ne otopi. Gustin pomješamo sa malo vode pa ga dodamo soku od višanja i sve lagano miješamo dok se ne pocne zgusnjavat, pa onda umješat i višnje te sklonit sa šporeta. Umutimo vrhnje za šlag. Kore po želji možete poprskati sa malo mlijeka. Prvu koru stavimo na tacnu pa preko rasporedimo fil od višanja pa šlag, pa ponovo kora, fil, šlag, kora i cijelu tortu ukrasimo šlagom.

Savet