

Posna Švarcvald torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore (x2):

- **300 g** šecera
- **4 dl** vode
- **4 kašike** ulja
- **2 kašike** kakaoa
- **4 kašike** džema od šljiva
- **2 kašice** sode bikarbone
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **15 kašika** brašna

Za fil:

- **1,2 l** soka od višanja
- **3 kesice** pudinga od jagode
- **4 kašike** brašna
- **6 kašika** šecera
- **1** margarin
- **200 g** šecera u prahu
- **400 g** posnog šlaga (Halta)

I još:

- **oko 200 g** posnog keksa
- **oko 150 g** višanja
- **oko 300 g** šlaga (za dekoraciju)

Priprema

Kore: Promešati sve navedene sastojke, pa ostaviti 15-ak minuta da odstoji. Podeliti smesu na dva dela, pa ispeci dve kore (u zagrejanj rerni, po 20-ak minuta).

U 1,2 litra soka od višanja skuvati 3 pudinga od jagode sa 4 kašike brašna i 6 kašika šecera. Ostaviti da se ohladi.

Penasto umutiti margarin sa 200 g šecera u prahu. Kada se puding ohladio, spojimo ga sa umucenim margarinom uz lagano miksiranje. Dobicete roze fil.

Umutiti 400 g posnog belog šlaga. ***Roze fil podeliti na tri dela, a umuceni šlag na dva.

Filovanje: Ohla?enu koru poprskati-natopiti sokom od višanja, pa premazati jednim delom roze fila. Preko roze fila, naneti prvu polovinu umucenog šlaga.

Preko šlaga re?ati postan keks, potapan u sok od višanja. Preko keksa naneti drugi deo roze fila, pa nabacati višnje, (meni je bilo dovoljno oko 150 g, može i više, ako volite kiselkastiji ukus).

Preko višanja naneti drugu polovinu šlaga, zatim drugu koru. Koru poprskati sokom i premazati trecim delom roze fila.

Tortu dekorisati sa oko 300 g posnog šlaga.

Savet