

Švarcvald torta (5)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **7**jaja
- **250** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **100** gbrašna
- **3** kašikeulja
- **60** gkakaoa
- **na vrh nožapraška za pecivo**

Za fil I:

- **250** mlslatke pavlake
- **200** gcokolade
- **300** gvišanja

Za fil II:

- **250** mlslatke pavlake
- **1** kesicašlag fix
- **1** kesicavanilin šecera
- **2** kašikevišnjevace (ili soka od višanja)
- **3** kašikešecera u prahu

Za dekoraciju:

- **1 dl**slatke pavlake
- **100 g**cokolade
- **1 kesica**šlag krem od cokolade

Priprema

Od belanaca i 150 g šecera ulupati cvrst sneg. Žumanca i 100 g šecera penasto umutiti, pa dodavati jednu po jednu kašiku ulja. Pomešati brašno, kakao i prašak za pecivo, pa to dodati u žumanca, a zatim i sneg od belanaca. Lagano sve sjediniti, rucno. Izliti testo u kalup za torte prečnik 24 cm. Na dno staviti papir za pecenje, a stranice podmazati uljem. Peci u rerni zagrejanoj na 180 C, oko 40 minuta. Ohladiti, pa preseći dva puta, da se dobiju tri kore.

Fil I: Zagrejati slatku pavlaku, pa ubaciti izlomljenu cokoladu i kada se cokolada rastopi ostaviti da se ohladi. Zatim umutiti mikserom kao šlag.

Fil II: Umutiti slatku pavlaku sa šlag fixom, dodati višnjevacu/sok, vanilin šecer i šecer u prahu, pa još malo mutiti.

Na tacnu staviti prvu koru, poprskati sokom od višanja, na to rasporediti višne, pa preko višanja premazati fil I. Zatim staviti drugu koru, poprskati sokom od višanja, pa premazati filom II i na kraju poklopiti trecom korom i nju malo poprskati sokom.

Zagrejati slatku pavlaku, pa ubaciti izlomljenu cokoladu i mešati da se rastopi i sjedini. Malo prohладити, па preliti preko torte. Ukrasiti šlag kremom od cokolade.

Savet