

# Švarcvald torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Za testo:

- **100** gputera
- **malopraška** za pecivo
- **150** gbrašna
- **40** gšecera

### Za biskvit:

- 4jajeta
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **1 kašicica**kakaoa
- **200** gbrašna
- **50 g**seckane **Menaž** cokolade
- **180** gšecera
- vanilin šecer

### Za fil:

- **6 kašika**višnjevence
- **50** gšecera

- **350** gvišanja (iz tegle)
- 4ucvrščivaca za šlag
- višnje za ukrašavanje
- **1,5 kašikagustina**
- 1vanilin šećer
- **1 kašikadžema od višanja**
- **50 gMenaž cokolade**
- 1 Islatke pavlake

## Priprema

Testo: Umutiti puter i šećer i u to sipati prosejano brašno sa praškom za pecivo. Od ove smese umutiti testo i ostaviti ga na hladnom 30 minuta. Zagrejati rernu na 180 stepeni. U zagrejanu rernu staviti testo iz frižidera koje ste prethodno rastanjili na plehu i bocnuli na par mesta viljuškom. Peci 12-15 minuta.

Biskvit: Umutiti jaja sa 4 kašike tople vode i u to dodati šećer i vanilin šećer i sve dobro umutiti. Sipati brašno, prašak za pecivo i kakao, pa pažljivo promešati. Dodati i **Menaž cokoladu**. Masu sipati u pleh (26 cm) prekriven papirom za pecenje i peci 30-35 minuta. Izvaditi, staviti na rešetku, skinuti papir, ohladiti.

Prvo testo kad se ohladilo staviti na veci tanjir i premazati džemom od višanja. Biskvitnu koru preseći vodoravno. Donju koru staviti na koru premazanu džemom, lagano pritisnuti i poprskati sa 2 kašike višnjevace, a može i sok od višanja.

Višnje iz tegle dobro ocediti, a sok sacuvati. Odmeriti 250 ml soka, eventualno dodati kupovni sok. Sok treba zagrejati sa šećerom i vanillin šećerom. Gustin pomešati sa malo soka i dodati u sok koji se kuva na šporetu, ostaviti da se malo kuva, pa onda dodati višnje i ostaviti da se ohladi.

Ovom smesom premazati koru torte. Umutiti slatku pavlaku i ucvrščivac u koju cete dodati preostali sok od višnje. Ovakav šlag naneti preko višanja, pa prekriti drugom korom. Odozgo premazati šlagom kao i sa strane. Na kraju tortu ukrasiti kupicama šlaga, tanko rendanom **Menaž cokoladom**, kao i višnjama.

## Savet