

Mali Švarcvald



Sastojci

Mešano testo:

- 125 g brašna
- 10 g kakao praha
- na vrh noža praška za pecivo
- 50 g šecera
- 100 g margarina ili maslaca

Za biskvit testo:

- 4 jaja
- 2 kašike vrele vode
- 100 g šecera
- 75 g brašna
- 30 g gustina
- 10 g kako praha
- cimeta po ukusu
- 1/2 kašičice praška za pecivo

Fil:

- 750 očišćenih višanja
- 75 g šecera
- 30 g gustina
- 25 g šecera
- 750 g slatke pavlake ili 4 kesice šlaga
- 50 g šecera u peahu
- 1 kesica vanilin šecera

Priprema

Mešano testo: pomešati brašno kako i prašak za pecivo, dodati vanilin šećer i omekšali maslac. Umutiti mikserom a zatim na radnoj ploči dok se ne dobije glatko testo. Staviti u okugli kalup sa štipaljkom i peci na temperaturi od 200-220 stepeni 15 minuta.

Biskvitno testo: jaja umutiti sa 2 kašike vrele vode oko 1 minut, pomešati šećer i vanilu šećer dodavati postepeno jajima, zatim polako dodavati brašno, gustin, kako prah, cimet i prašak za pecivo, peci na 150-170 stepeni 25-30 minuta

Fil: Očišćene višnje pomešati sa 75 g šećera i ostaviti da odstoji, da puste sok, staviti ih da proključaju, odliti 2.5 dl soka i ohladiti (ako nema dovoljno dosuti vode) pomešati 30 g gustina sa 4 kašike od ukupne količine soka a preostali sok vratiti da se kuva. Kada proključa dodati umućen gustin. Ubaciti višnje i ostaviti da se ohladi.

Ukrašavati po želji, prijatno !!!!!