

# **Švarcvaldka**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **5**jaja
- **175** gšecera
- **125** gbrašna
- **1** kašicicaprška za pecivo
- **1** kašicicavanila ekstrakta
- **15** gkakao

### **Za fil**

- **1** teglavišanja
- **500** mlpavlake
- **20** ggustina
- **100** mlsoka od višanja\*
- **1** kašicicavanila ekstrakta
- **100** grendane cokolade za dekoraciju

## **Priprema**

Pripremimo sastojke. 1 tegla višanja = isceeno 500 g, od kojih 50 g sam odvojila dekoraciju.

Razdvojimo žumanca i belanca. Umutimo cvrst šne u koji smo dodali vanilu i šecer. Umutimo posebno žumanca. Pažljivo spojimo.

Prosejemo brašno, gustin i kako i dobro umešamo

Sipamo u okrugao pleh sa dnom, koje se vadi. Pecemo 20 minuta na 180 stepeni C. U meuvremenu ukuvamo sok od višnje sa malo gustina i 4 kašike šecera. Oko 5 minuta, dok se ne zgusne. Umutimo pavlaku i šefer. Kad se kolac ohladio, presecemo na 3 dela. Kolac spajamo i filujemo tako što ga slažemo na tanjur sa kojega cemo služiti a gornji deo pleha stavimo na njega. Prvi deo premažemo: Prvo ugušcen sok od višanja, pa tanak sloj šлага, pa poreamo višnje. Stavimo drugu koru i malo pritisnemo. Na drugu koru mažemo 2/3 preostalog šлага. Stavimo trecu koru i pritisnemo.

Stavimo malo da stoji, pa skinemo obruc pleha i ceo kolac premažemo ostatkom šлага. Pospemo rendanom cokoladom i dekorisemo višnjama.

Ovako.

### **Savet**

Mislim da svako ko voli torte, mora da je pravio i ovu, bar jednom. Svetski poznata ova Nemaka torta je iznenauje laka za spremanje. I nije joj potreban puter! \*Obino se u originalnom receptu stavlja liker od višnje, ja zbog dece nisam.