Švarcvald torta bez pecenja

težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Korica:

- **300 g**plazme
- **50 g**mlevenih oraha
- **2 kašike**nutelle ili coko namaza
- **125 g**istopljenog maslaca
- **100 ml**mleka

Višnja sloj:

- **300 g**zaledjenih višanja
- **3 kašike**šecera
- **1 kašika**soka od limuna
- **2 kašike**gustina
- **3 kašike**vode

Beli sloj:

- **500 g**maskarpone ili ella sira
- **150 g**prah šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **250 ml**slatke pavlake

Ganaš:

- **100 g**crne cokolade
- **120 ml**slatke pavlake

Priprema

Korica: Sjediniti mleveni keks sa mlevenim orasima. Dodati nutellu ili cokoladni namaz. Puter istopiti na laganoj temperaturu pa dodati smesi. Na kraju dodati mleko i sve dobro sjedniti. Utisnuti u kalup precnika 24cm i odložiti u frižider na hladjenje.

Višnja sloj: Staviti u šerpicu višnje, šecer i limunov sok. Gustin promešamo sa vodom i dodamo kada su višnje kuvane. Mešamo dok se smesa ne zgusne. Rasporedimo preko korice i vratimo na hladjenje.

Beli sloj: Umutimo sir sa šecerom u prahu i vanilin šecerom. Dodamo slatko pavlaku i mutimo par minuta dok fil ne postane cvrst. Premazemo preko visnja sloja pa nazad u frizider.

Ganaš: Otopimo cokoladu i slatku pavlaku. Prelijemo preko torte. Na hladjenje 3-4h najbolje preko noci.

Savet

Ako koristite ella sir dodajte 200-250gr prah šeera. Prijatno!