

Švarcvald



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**višanja
- **800 g**šecera
- **22**jajeta
- **700 ml**slatke pavlake
- **250 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **25 kašika**brašna
- **4 kesice**praška za pecivo

Priprema

Kore: peku se 4 kore, 3 kore od po 6 belanaca i jedna od 4 jer je oblik srce u srcu i jedan deo srca je višlji. Prvo otopiri cokoladu i margarin u manjoj šerpici i ostaviti da se ohladi. Dok se hladi ulupati 6 belanaca sa 8 kašika šecera u cvrst šam. Ugasiti mikser. Varjacom mešati polako dok se uliva cokolada otopljena sa margarinom. Treba biti mlaka cokolada da belanca ne bi pala. Masu sa cokoladom i margarinom treba rasporediti na 4 dela da bi bilo za sve cetiri kore. Kada se umesa cokolada dodati 4 kašike brašna i prašak za pecivo. Izliti na tepsiju i peci na 200 C 15-ak minuta. Tako peci ostale kore.

Fil: U šerpu staviti da se kuva 600 g višanja sa 250 g šecera i 2 dl vode. Posebno u ciniji ulupati 22 žumanca sa 200 g šecera da bude krem svetle boje, kada se ulupa dodati 5 kašika brašna i mutiti da se dobro sjedini. Kada provre višnje skloniti sa vatre i dodati žuti fil. Kada se umesa vratiti na smanjenu temperaturu i kuvati jos 5 minuta.

Ulupati 300 ml slatke pavlake sa 5 kašika šecera. Tortu filovati na sledeci nacin. Kora, fil od višanja, slatka

pavlaka, kora, fil od višanja, slatka pavlaka i tako do kraja, Kada se nafiluje ulupati ostatak slatke pavlake sa malo šecera i ukrasiti po želji.

Savet

Ovu tortu možete praviti po željenom obliku npr od 10 jaja pa prepolovite sastojke. Moja je omiljena, a i ne može dugo da stoji jer se suši, a u današnji poslasticarnicama je nisam našla ovako kremastu kao kad se domaa napravi...