

Posna Švarcvald torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za kore:

- 3 **čaševode**
- 2 **čašešecera**
- 1 **kašicicasode bikarbonate**
- 20 **punih kašikabrašna**
- 4 **kašike kakao praha**
- 2 **štanglerendane posne cokolade**
- 1 **kašikamlevenog keksa**
- 8 **kašikaulja**
- 6 **kašikadžema od kajsija**

Za fil:

- 1 **liljne slatke pavlake**
- 300 **gposne cokolade**
- 250 **gposnog margarina**
- 200 **gšecera u prahu**
- 400 **gvišanja**

Za glazuru:

- **150 g**posne cokolade
- **4 kašike**ulja
- **100 g**posnog šlaga

Priprema

Za kore pomešati sve sastojke i dobro umutiti mikserom da se sjedine. Kalup precnika 26 cm obložiti papirom za pečenje. Smesu podeliti na četiri dela i peći četiri korice u rerni zagrejanom na 220 stepeni oko 8-10 minuta.

Za čokoladni fil zagrejati 500 ml slatke pavlake, pa ubaciti izlomljenu čokoladu i mešati da se sjedini. Ohladiti, pa sjediniti sa margarinom koji je umućen sa šećerom u prahu. Ostatak slatke pavlake umutiti.

Na tacnu staviti obruč od kalupa, staviti prvu koru, malo poprskati sa sokom od oćeenih višanja, premazati čokoladnim filom, posuti višnjama, premazati umućenom slatkom pavlakom, staviti drugu koru i ponoviti postupak filovanja. Staviti treću koru, filovati na isti način kao prethodne, poklopiti četvrtom korom i ostaviti u frižider da se dobro ohladi. Za glazuru istopiti čokoladu, pa je pomešati sa uljem i premazati po vrhu torte. Okolo premazati sa šlagom.

Savet