Švarcvald tunel



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **100 g**šecera
- **80 g**brašna
- **20 g**gustina
- **30 g**kakaoa
- **2 kašicice**praška za pecivo

Za beli fil:

- **300 g**slatke pavlake
- **1**kremfix

Za fil od višanja:

- **250 g**ocišcenih višanja
- **2 dl**soka od višanja
- **3 dl**vode
- **40 g**gustina

I još:

- **150 g**cokolade

Priprema

Umutite belanca sa šecerom u cvrst šam pa postepeno dodajte žumanca. Nastavite da mutite još 5-6 minuta. Prosejte brašno, gustin, kakao i prašak za pecivo, pa sve lagano umešajte u umucena jaja. Sipajte smesu u najveci pleh od šporeta koji ste predhodno prekrili pek papirom. Pecite oko 15 minuta na 200 stepeni. Pecenu koru izvrnite na krpu, skinite papir i ostavite da se prohladi. Ohlaenu presecite na jedan veci deo dimenzije duguljastog uzanog kalupa, a drugi ostaje za preklapanje vece kore.

U duguljast uzani kalup stavite veci deo, da pokrije dno i strane.

U šerpicu stavite 3-4 kašike vode sa 2 kašike šecera, pa kada prokuva dodajte 100 gr cokolade. Pustite da se cokolada otopi pa je premažite po dnu i sa strane kore u kalupu.

Umutite pavlaku sa kremfixom pa nanesite 2/3 preko cokolade.

Rastvorite gustin sa malo soka, a ostatak zajedno sa vodom i višnjama prokuvajte, a potom izvadite višnje pa dodajte gustin i kuvajte dok se ne zgusne. Na kraju vratite višnje, promešajte i ostavite da se prohladi. Na fil od pavlake stavite fil od višanja i sve preklopite manjom korom.

Kolac dobro ohladite u frižideru, okrenite na dugacku tacnu i odozgo premažite ostatkom pavlake u koju ste dodali malo otopljene cokolade, a preko pavlake narendajte cokoladu.

Savet