

Vocna tocak torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 kašiketopla voda
- 30 g kakaoa
- 1 vanil šećer
- 100 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 70 g seckane čokolada
- 70 g seckanih lešnika
- 1/2 kg višanja
- 400 g soka od višanja
- 1 puding od vanile
- 100 g šećera
- 100 g čokolada
- 200 g šlaga
- 200 g slatke pavlake

Priprema

Belance umutiti u čvrst sneg. Posebno umutiti žumanca sa šećerom i vanil šećerom, a zatim dodati prethodno pomešano: brašno sa kakaom i praškom za pecivo. Lagano umešati belanca i na kraju dodati lešnik i čokoladu.

Smesu sipati na pek papir u što veci pleh (preporučujem od električnog šporeta) i peći oko 10 minuta na 180 C. Vruću koru uviti u vlažnu krpu, urolati i ostaviti da se ohladi. Pripremiti fil.

1/2 kg višanja sastaviti sa šećerom i sokom od višanja i staviti da se kuva. (odvojiti malo soka da se razmuti puding), a zatim zakuvati puding u višnjama. Na kraju umešati cokoladu.

Ohladiti fil. Koru odvit i podeliti na 4-5 traka po dužini. Svaku traku nafilovati filom od višanja, pa umućenim šlagom.

Jednu koru staviti na sredinu tacne, pa rolati u krug, a zatim sve ostale kore rolati oko nje kao tocak. Celu tortu ukasiti šlagom ili slatkom pavlakom.

Savet