Višnje u cokoladi

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Biskvit:

- **3**jajeta
- **3 ravne kašike**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kašike**mlevenih oraha
- **1 puna kašika**cokolade u prahu
- **2 ravne kašike**brašna

Sos:

- **300 g**ocišcenih višanja
- **3 pune kašike**šecera
- **2 ravne kašicice**gustina

Fil:

- **4 dl**tecnog biljnog šlaga
- **150 g**cokolade
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2 kašike**šecera
- **50 g**margarina
- **50 g**mlevene plazme
- **1 dl**mleka

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **5 kašika**vode
- **1 kašicica**margarina

Priprema

Biskvit: belanca umutiti u cvrst sneg, pa dodati šecere. Mutiti dok smesa ne postane sjajna i glatka. Potom dodati žumanca, jedno po jedno i dobro umutiti. Sve suve sastojke izmešati, pa dodati u prethodno umucenu smesu i lagano izmešati. Biskvit peci u podmazanom plehu precnika 20 cm na 150 stepeni pola sata.

Sos: višnje prokuvati sa šecerom kako bi pustile sok, pa ukuvati gustin prethodno razmucen u malo vode. Ostaviti da se sos hladi.

Fil: cokoladu, mleko i šecer prokuvati. Dodati vanilin šecer. Kada se smesa malo prohladi, dodati margarin i mešati dok se on ne otopi. Umutiti šlag. U šlag dodati ohlaenu smesu od cokolade i umutiti. Potom dodati mlevenu plazmu i sve dobro sjediniti.

Biskvit preseci na pola, kako bi se dobile dve kore. Obe polovine premazati sosom od višanja, sa unutrašnje strane. Staviti polovinu fila od cokolade, pa preklopiti drugom korom, ali tako da višnje budu do fila. Celu tortu premazati drugom polovinom fila i preliti glazurom od cokolade. Ukrasiti, po želji, višnjama i komadicima cokolade.

Savet