

okoladna torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 150 g margarina
- 200 g šećera
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 tegla kompota (3,5 dl) sok iz kompota od višnje
- 5 kašika kakaoa

Za fil:

- 500 ml slatke pavlake
- 400 g čokolade
- očišćene višnje (iz kompota)
- nekoliko višanja (za dekoraciju)

Priprema

Margarin umutite sa šećerom i dodajte jedno po jedno jaje. Zatim, sok iz kompota i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. Lagano izmešati, sipati u pleh obložen pek-papirom i peći na temperaturi od 200 stepeni. Proverite cackalicom koru. Pecenu koru malo prohladite izvadite iz obruca i presecite popreko, da dobijete dve kore. Fil: Slatku pavlaku malo zagrejte i dodajte čokoladu, da se skroz otopi. Lagano izmešajte i ostavite da se ohladi. Izdvojite manji deo fila i ostavite sa strane za premazivanje. Drugi deo fila (veći) malo izmutite i ravnomerno rasporedite po kori. Rasporedite i očiscene višnje. Preklopite drugom korom i blago pritisnite. Filom koji ste ostavili sa strane, premažite tortu i dekorišite višnjama.

Savet

Uživajte u predivnoj kombinaciji višnja-čokolada.