

okoladna torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cokoladni fil:

- **300 ml** mleka
- **50 g** šecera
- **40 g** gustina
- **200 g** cokolade za kuvanje
- **150 g** maslaca (ili margarina)

Za vocni fil:

- **200 g** višanja (ocišćenih)
- **100 g** šecera
- **200 ml** vode
- **40 g** gustina

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **3 kašika** mleka
- **1 kašika** ulja

I još:

- **300 g (3x14 komada)**piškota
- **250 ml**soka od višanja

Priprema

okoladni fil: Gustin razmutiti sa malo mleka. U preostalo mleko staviti šećer i kad provri, usuti gustin i kuvati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati čokoladu i mešati da se otopi. Ostaviti da se dobro ohladi (na sobnoj temperaturi). Umutiti margarin i pomešati sa ohlaenim čokoladnim kremom.

Vocni fil: Gustin razmutiti sa malo vode. U preostalu vodu staviti šećer i višnje i kad provri, usuti gustin i kuvati da se zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Ocediti sok od višanja. Ako nema 250 ml, dodati vodu. Piškote (14 komada) umakati u sok od višanja i reati na tacnu.

Preko staviti čokoladni fil (polovinu ukupne kolicine), pa još jedan red piškota.

Zatim staviti vocni fil, treci red piškota, pa čokoladni fil. Staviti tortu u frižider da se ohladi i stegne.

Napraviti glazuru, otopiti čokoladu sa mlekom i uljem i preliti preko torte.

Uživajte u ukusu!

Savet