Ludlab torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecio
- **1,5 kašika**kakaoa
- **750 ml**slatke pavlake (biljne ili mlecne)
- **200 gMenaž cokolade**
- **100 g**Najlepše želje mlecna
- **10 g**želatina
- **5 kašika**prah šecera
- **2 kašike** ruma
- **500 g**ocišcenih višanja
- **150 gMenaž cokolade**
- **150 ml**slatke pavlake (biljne ili mlecne)

Priprema

Ispeci biskvit od 6 jaja, 6 kašika brašna, 6 kašika šecera, 1.5 kašike kakaa, 1/2 praška za pecivo, 2 kašike vode. Slatku pavlaku i šecer dovedete skoro do vrenja. Dodati izlomljene obe cokolade i rum. Mešati dok se cokolada ne istopi. Ohlaenu kremu mikserom izmutiti oko 3 minuta. Želatin rastopiti i umešati u kremu i mikserom sjediniti na kratko. Umešati oceene višnje sa polovinom cokoladnog krema. Koru, poprskati sa 2 kašike ruma i sokom od višanja, premazati filom od višanja pa ostakom krema poravnati i staviti u frižider na par sati. Preliti cokoladnom glazurom (ugrejati pavlaku do vrenja, preliti preko izlomljene cokolade da se istopi. mešati da se masa ujednaci i preliti preko torte).

Savet