

## ***?okoladno vocno zadovoljstvo***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 80 ml ulja
- 120 ml mleka
- 50 g kakaoa
- 200 g brašna
- prstohvatsoli
- 1 kesica praška za pecivo
- 300 g očišćenih višanja
- 3 kašikeruma

#### **Za fil:**

- 4 dl slatke pavlake
- 200 g čokolade
- 1/2 dl rum

#### **Za ukrašavanje:**

- 2 kesice šlag krema od čokolade
- 100 g čokoladnih blokova

### **Priprema**

Umutiti 3 jajeta sa 200 g šećera, dodati ulje, mleko, rum, kakao, brašno, prstohvat soli, prašak za pecivo i na kraju umešati očišćene višnje. Masu staviti u kalup precnika 26 cm prethodno obložen papirom. Peci na 180 stepeni 20-25 minuta. Koru ohladiti. U posudu staviti 4 dl pavlake 1/2 dl ruma i 200 g cokolade. Zagrevati na tihoj vatri da se cokolada istopi (masa ne sme da provri). Prohladiti, ostaviti u frižider da se dobro ohladi i umutiti mikserom da dobijemo kremu. Hladnu koru staviti u kalup sa obrucem precnika 28 cm preko staviti umucen fil sa slatkom pavlakom i cokoladom. Umutiti 2 kesice šlag krema po upustvu na kesici i premazati tortu. Po vrhu staviti rendanu euroblok cokoladu.

## **Savet**