

okoladno vočno zadovoljstvo



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 200 g šećera
- 80 ml ulja
- 120 ml mleka
- 50 g kakaoa
- 200 g brašna
- prstohvatsoli
- 1 kesica prsačka za pecivo
- 300 g očišćenih višanja
- 3 kašike rumu

Za fil:

- 4 dl slatke pavlake
- 200 g cokolade
- 1/2 dl rumu

Za ukrašavanje:

- 2 kesice šlag krema od cokolade
- 100 g euroblok cokolade

Priprema

Umutiti 3 jajeta sa 200 g šecera, dodati ulje, mleko, rum, kakao, brašno, prstohvat soli, prašak za pecivo i na kraju umešati ocišcene 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). Prohладити, оставити у хладилнице да се добро охлади и умутити миксером да добијемо крему. Хладну кору ставити у калуп са обручем 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