

Šeri torta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **8** belanaca
- **200** g šećera
- **80 g** Menaž cokolade
- **80 g** margarina
- **100 g** brašna

Preliv za kore:

- **2** cašesoka od višanja

Fil:

- **8** žumanaca
- **200** g šećera
- **220 g** brašna
- **7 dl** mleka
- **300 g** Menaž cokolade
- **250 g** margarina
- **1/2 cašica** rumu
- **500 g** višanja (ocišćenih)

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati otopljenu cokoladu i otopljen, ali ohladjen margarin. Na kraju dodati brašno i lagano pomešati smesu da ne "spadne". Masu sipati u podmazan i pobrašnjen pleh i staviti da se pece na 200 stepeni oko 10 minuta. Pecenu i prohlaenu koru preliti sokom od višanja. Odvojiti malo mleka i umutiti ga sa žumancima i brašnom, a ostatak mleka kuvati sa šecerom. U provrilo mleko sipati pripremljenu smesu i dodati 300 g cokolade. Mešati varjacom da ne zagori. Skloniti sa ringle kada masa pocne da se odvaja od zida posude. Ostaviti da se hlađe. Umutiti margarin dodavajuci kašiku po kašiku ohlaenog fila. Dodati pola cašice ruma. Na kraju umešati višnje varjacom. Premazati filom koru i ukrasiti po želji umucenim šlagom.

Savet

Fenomenalna torta...