oko-višnja torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **9** jaja
- **9 kašika**šecera
- **9 kašika**brašna
- **3 kašike** kakaoa
- **50 g**otopljenog putera

okoladni fil:

- **7 dl**mleka
- **6 kašika**šecera
- **150 g**gustina
- **200 g**putera
- **50 g**lešnika
- **50 g**mlevene plazme
- **200 gMenaž cokolade**

Višnja žele:

- **500 g**višanja
- **4 kašike** šecera

- **1 kesica**pudinga vanila
- **1 kesica**želatina
- **50 g**putera

Ostalo:

- **4 dl** slatke pavlake

Za glazuru:

- **1 dl** slatke pavlake
- **100 g Menaž cokolade**
- **20 g**putera

Priprema

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Posebno umutiti belanca sa polovinom šecera, a posebno žumanca sa polovinom šecera. U posudu sa žumancima umešati brašno, kakao, otopljeni puter i lagano umešati belanca. Od ove smese ispeci 3 kore. Kore se peku kratko oko 7-10 minuta.

Zagrejati 6 dl mleka. Posebno umutiti preostalo mleko, šecer, gustin i ukuvati u zavrelo mleko. U vruce dodati izlomljenu cokoladu i ostaviti da se fil ohladi. Dodati penasto umuceni puter, keks i propržene lešnike.

Skuvati višnje sa šecerom. Puding + želatin razmutiti u 1 dl vode. Naliti preko višanja i skuvati žele.

Umutiti slatku pavlaku.

Za preliv: Zagrejati 1 dl slatke pavlake i dodati lomljenu cokoladu. Skloniti šerpicu sa vatre i mešati dok se cokolada ne otopi. Dodati i 20 g putera i dobicete divni sjajni preliv.

Filovati tortu: Kora, žele, cokoladni fil, slatka pavlaka....tortu prelijte cokoladnom glazurom. Ja sam moju dekorisala sa još dodatnih 300 g cokolade za cokoladnu tarabicu, a vi možete koristiti cokoladu, šlag...

Savet