

Trufel torta sa cokoladom i višnjama



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 9jaja
- 200 gšecera
- 30 gkakaoa
- 6 kašikaulja
- 200 gbrašna
- 1 kesicupraška za pecivo

Za trufel fil

- 6 dlslatke pavlake
- 600 gMenaž cokolade
- 1 kašicicavanilin arome
- 200 gvišanja bez koštica
- 2 kašikešecera
- 1 kašikavanilin arome

Preliv:

- 100 gMenaž cokolade
- 2 kašikeulja

Priprema

Umutit belanca u cvrst sneg i ostaviti sa strane. Žumanca umutiti sa šećerom, pa umešati kakao i ulje, na kraju dodati brašno i prašak za pecivo. Polako dadavati belanaca i kašikom umešati. Smesu podeliti na tri dela i ipsci 3 okrugle kore u tepsiji precnika 26 cm. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Slatku pavlaku ostaviti da provri i smanjiti temperatura, pa umešati izlomljenu Menaž cokoladu, mešati dok se cokolada ne otopi, dodati i aromu. Sacekati da se ohladi, pa staviti u frižider da prenoci. Sutradan fil izmiksati da dobijemo laganu, kremastu strukturu. (Fil pripremiti dan ranije) Višnje pomešati sa šećerom i aromom, ostaviti tako pola sata, pa procediti. Menaž cokoladu pomešati sa 2 kašike ulja i napraviti coko preliv. Filovati tortu: kora-pola fila-pola višanja, kora-fil-višnje-kora-malo fila i prelitati coko prelivom. Ukrasiti po želji.

Savet