

## Crvena dama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Kore:

- 4 jajeta
- 150 g belog brašna
- 50 g šecera
- 50 g crne čokolade
- 100 ml ulja
- 1 čašavode
- 150 g indijskog orašca
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 vanil šećer

### Fil 1:

- 300 g višanja
- 100 ml soka od višanja
- 2 kašike gustina
- 3 kašike šecera
- 125 g posnog margarina
- 4 kašike biljne slatke pavlake

### Fil 2:

- 200 g crne čokolade
- 100 ml soka od višanja

- 125 gposnog margarina
- 2 kašikebiljne slatke pavlake

**Još:**

- 500 mlbiljne slatke pavlake
- 50 gcrne cokolade

## **Priprema**

Kore: Umutimo jaja sa šećerom. Dodamo prašak za pecivo, vanil šećer, ulje i vodu. Dobro umutimo pa dodamo i brašno. Iseckamo orahe i cokoladu pa dodamo. Podmažemo pleh pa ispecemo koru. Proverimo cackalicom. Kada je gotova podelimo je na pola. Ali kada se skroz ohladi, je jako lomljiva dok je topla.

Fil 1: Umutimo šećer i gustin u soku. Stavimo na ringlu pa dodamo i višnje. Kuvamo dok se ne zgusne. Jedno 5-6 minuta nakon što prokljuca, ali uz stalno mešanje. Ostavimo da se ohladi. Dodamo iseckani margarin i dobro umutimo. Na kraju dodamo umucenu slatku pavlaku i sjedinimo. Fil II: stavimo mleko i izlomljenu cokoladu na ringlu i mešamo dok se lepo ne otopi i ne ujednaci masa. Ostavimo da se ohladi. Kada se ohladi dodamo margarin i umucenu pavlaku pa dobro sjedinimo.

Filovanje: stavimo prvu koru, pa sav fil sa višnjama pa preko ceo cokoladni fil pa drugu koru. Ostavimo da se prohladi pa ukrasimo preostalom slatkom pavlakom i cokoladom.

## **Savet**

:D