

okoladna torta sa višnjama (5)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za kore:

- **200 g** cokolade
- **50 ml** viskija
- **200 g** putera
- **500 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **4** jajeta
- **300 g** oštrog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **malo** soli
- **3,5 dl** mleka

Za fil:

- **700 g** cokolade
- **5 dl** slatke pavlake
- **200 g** višanja iz kompota

Priprema

Izlomiti cokoladu i na blagoj temperaturi otopiti je sa viskijem.

Penasto umutiti omekšali puter sa šećerom i vanilin šećerom pa dodati jedno po jedno jaje neprekidno muteci mikserom. Kad se sve sjedini, dodati otopljenu čokoladu, brašno, prašak za pecivo, so, i na kraju mleko.

Peci u podmazanom i brašnom posutom okruglom kalupu oko 50 minuta na 180-200 stepeni. Pecenu koru ohladiti i preseći popreko.

Fil: Izlomiti čokoladu, otopiti je na pari i dodati slatku pavlaku. Mešati neprestano da fil ne zagori i ne dozvoliti da provri. Masa treba da bude ujednačena i glatka.

Trecinu fila ostaviti za premazivanje torte, a preostale dve trecine fila dobro ohladiti i pre filovanja još jednom umutiti mikserom.

Nafilovati koru, poreati višnje i poklopiti drugom korom. Blago pritisnuti i premazati ostatkom fila.

Savet

Tortu ukasiti po želji .Dobro je ohladiti pre služenja . Ova torta je prava čokoladna bomba za sve ljubitelje čokoladnog ukusa. Uživajte prijatno :-)