

oko torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 8jaja
- 10 kašikašecera
- 8 kašikaulja
- 8 kašika mleka
- 8 kašikabrašna
- 4 kašike kakao praha
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 500 mlslatke pavlake
- 300 gcokolade
- 300 g višnje iz kompota

Za natapanje kora:

- 200 ml mleka
- 100 gšecera

Za glazuru:

- 100 gcokolade
- 70 g margarina

- 1jaje

Priprema

Za koru: Penasto umutiti prvo belanca, pa dodati šećer i žumanca, dodati ulje i mleko lagano muteci bez miksera i na kraju dodati prosejanu mešavinu brašna, kakaoa i praška za pecivo. Izliti u kalup (28 cm) obložen pek papirom i ispeci na 180 stepeni oko 30 minuta. Ohlaenu koru prerezati 2 puta, kako bi dobili 3 korice.

Za fil: Preliti zagrejanom slatkom pavlakom (ne sme da provri) 300 g cokolade i mešati dok se ne istopi i ujednaci. Dobro ohladiti pa izmiksirati dok se ne udupla.

Preliv: Mleko sipati u šerpicu i dodati šećer. Mešati. Kad prokljuca gotovo je.

Prvu koru poprskati prelivom, premazati polovinom fila i poreati višnje. Staviti drugu koru ponoviti postupak i preko ide samo treća kora koja se isto natapa.

Glazura: Otopiti margarin i cokoladu i u sasvim tecno dodati jaje i mutiti mikserom minut - dva na toploj ringli. Celu tortu preliti cokoladnom glazurom. Ukrasiti po želji.

Savet