okoladna torta sa višnjama

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **3**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **100 g**margarina
- **6 kašika**brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo

Vocni fil:

- **500 g**višanja
- **300 ml**soka od višanja
- **1 kašika**gustina
- **1 kašika**šecera

okoladni fil:

- **750 ml**mleka
- **3 kesice**pudinga od cokolade
- **100 g**cokolade
- **6 kašika** šecera
- **400 ml**slatke pavlake
- **2**šlag kreme od cokolade

Priprema

Jaja i šecer umutite mikserom, dodajte omekšali margarin i još malo mutite. Na kraju dodajte brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo. Sve sjedinite i sipajte u nauljen pleh. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta. Proverite cackalicom da li je testo peceno.

Fil: U šerpici sipajte sok od višnje pomešan sa gustinom i šecerom. Prokuvajte a zatim dodajte višnje i kuvajte još pet minuta. Fil od višnje premažite preko pecene piškote. ostavite sa strane.

okoladni fil: Skuvajte puding na uobicajen nacin, u toplo dodajte cokoladu i promešajte da se cokolada otopi i fila izjednaci. Ostavite da se skroz ohladi. Umutite slatku pavlaku i pomešajte sa ohlaenom cokoladnom smesom. okoladni fil prelijte preko fil sa višnjama.

Umutite šlag kremu od cokolade, pomešajte sa rendanom cokoladom i premažite tortu odozgo. Ostavite nekoliko sati da se stegne i poslužite.

Savet