

okolada izkejk, višnje, Baileys krem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za dno:

- 2 **šolje**oreo kekso
- 5 **kašika**neslanog putera

Fil:

- 600 g krem sira
- 1 1/3 **šolje**šecera
- 1/4 **šolje**gustina
- 3 jajeta
- 1,5 **kašicica** vanila ekstrakta
- 1/2 **šolje**Baileys Irskog krema*
- 300 g višnje kompota, bez koštica

Ganaš:

- 400 g čokolade
- 1,25 **šolje**punomasne pavlake

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 160 stepeni C. Izmrvmemo oreo keksice i dodamo istoppljeni puter. Promešamo. Stavimo na dno okrugle tepsije kojoj se dno vadi, pa malo pritisnemo. Pecemo 8 do 10 minuta. Pustimo da se malo ohladi pa ceo pleh obavijemo dobro srebrnom folijom da nam fil ne bi cureo, dok pecemo. Pripremimo fil. Prvo umutimo šecer i krem sir u glatku masu. Zatim dodajemo jaja, jedno po jedno i sve dobro umutimo. Dodamo gustin i vanilu i izmešamo. Dodamo 2/3 višanja, koje smo prethodno malo provukli kroz mešavinu gustina i šecera u prahu. Ovo da nam višnje ne bi potonule na dno. U obložen pleh sipamo smesu pa stavimo u dublju tepsiju koju smo naliti vodom do oko 2/3 našeg okruglog pleha.

Pecemo oko 50 minuta, okrenemo pleh na pola vremena. Kad se kolac malo ohladio, skinemo srebrnu foliju i izvadimo kolac iz pleha.

Ostavimo u frižideru da se ocvrzne oko 5 sati. U meuvremenu smo spremili ganaš, pa uspemo 2/3 na kolac i ostavimo u friz da se ocvrzne. Ostatak ganaša zagrejemo, pa premažemo kolac sa tim. Ovim kolac dobije lep sjaj.

Dekorišemo višnjom koju smo dobro ocedili i uvaljali u šecer u prahu. uvamo u frižideru.

Savet

* ukoliko ne želite da kupujete celu flašu Baileys Irskog krema, napravite sami. Sledi recept koji je postavila moja blogo koleginica Tanja Lekovi: 120ml jake kafe, 180ml mlene slatke pavlake, 1/2 kašike kakaa, 1/2 kašike žutog šeera, 1 kašiica meda, 1/2 kašiice vanila ekstrakta, 1/2 kašiice ekstrakta badema, 240ml kondenzovanog mleka, 240ml irskog viskija. Proceenu kafu staviti u šerpicu i zagrevati dok ne provri, pa dodati slatku pavlaku, kakao, šeer, med, ekstrakte vanile i badema i sve dobro izmešati. Kuvati na laganoj vatri oko 20 minuta, esto mešajui, dok tenost ne pone da se zgušnjava. Sklonite šerpicu sa ringle, pa umešati kondenzovano mleko. Prebaciti u iniju i ostaviti da se hladi 15-20 minuta, pa usuti viski i dobro promešati. Ostaviti da se sasvim ohladi, pa poslužiti preko kocki leda ili samostalno Napomena: rok trajanja ovako spremljenog likera je 2 nedelje, zbog mlenih proizvoda. Recept za kondenzovano mleko se nalazi na mom postu ovde:Sladoled od avokada Ne znam da li bi ovo trebalo da bude okoladna torta, jer je toliko okolade u njoj da je ak i za okoholike dovoljno manje pare. Torta ipak nije preslatka, zahvaljujui višnjama u njoj. A Irski krem joj daje posebno finu notu.