

okoladna torta sa višnjama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Sastojci

- 16jaja
- 500 gšecera
- 500 gmargarina
- 500 gcokolade
- 500 g šlag kreme
- 200 gmlevenog kikirikija
- 5 dlhladne mineralne vode
- 100 gmleka u prahu
- 1 kesicainstant kafe
- višnjepo potrebi

Priprema

Ulupati 8 jaja sa 250 g šecera.

Posebno rastopiti 250 g cokolade sa 250 g margarina pa sjediniti sa jajima.

Od ove smese ispeci 8 kora na prevrnutom plehu obloženom papirom za pečenje na 170 stepeni oko 5 minuta.

Na pari skuvati 8 jaja sa 250 g šecera, pa dodati 250 g margarina i 250 g cokolade. Skinuti sa ringle i ohladiti.

Posebno umutiti 200 g šlaga sa 2 dl mineralne vode, sjediniti sa ohlaenim filom, te dodati mleko u prahu i mleveni kikiriki.

Svaku koru premazati filom, a na svaku drugu preko fila reati višnje.

Ulupati preostali šlag krem sa instant kafom, te premazati tortu.

Savet