

Torta sa višnjama i piškotama



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cokoladni fil:

- **300 ml** mleka
- **50 g** šecera
- **40 g** gustina
- **200 g** čokolade
- **150 g** maslaca ili margarina

Za voćni fil:

- **200 g** očišćenih višanja
- **100 g** šecera
- **200 ml** vode
- **40 g** gustina

Ostalo:

- **oko 300 g (3x14 kom)** piškota
- **250 ml** soka od višanja
- **1 kaša (200 g)** čokoladne glazure

Priprema

čokoladni fil: Gustin razmutiti sa malo mleka. U preostalo mleko staviti šecer i zagrejati, usuti gustin i kuvati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati čokoladu i mešati da se otopi. Ostaviti da se dobro ohladi (na sobnoj

temperaturi). Umutiti margarin i pomešati sa ohlaenim cokoladnim kremom.

Vocni fil: Gustin razmutiti sa malo vode. U preostalu vodu staviti šećer i višnje i zagrejati, usuti gustin i kuvati da se zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Ocediti sok od višanja. Ako nema 250 ml, dodati vodu. Piškote (14 komada) umakati u sok od višanja i reati na tacnu. Preko staviti cokoladni fil (polovinu ukupne kolicine), pa još jedan red piškota. Zatim staviti vocni fil, treci red piškota, pa cokoladni fil. Staviti tortu u frižider da se ohladi i stegne.

Napraviti glazuru po uputstvu na pakovanju i preliti preko torte. Ostaviti da se ohladi i stegne. Uživajte u ukusu!

Savet