

?oko vocna torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru (x 4 korice):

- 2 belanceta
- 3 kašikešecera
- 1 kesica puding cokolada

Fil:

- 8 žumanaca
- 8 kašikašecera
- 120 g margarina
- 150 g cokolade
- 1,5 dl slatke pavlake

Preliv:

- 2 dl slatke pavlake
- 200 g cokolade

Ostalo:

- 4 dl slatke pavlake
- 500 g višanja

Priprema

Umutiti 2 belanceta sa 3 kašike šecera. Lagano umešati puding u prahu. Pleh obložiti masnim papirom. Rasporediti smesu. Peci 5-7 minuta na 220 stepeni. Na isti način ispecite još 3 korice.

Skuvati žumanca na pari sa šecerom. Pred kraj kuvanja dodajte izlomljenu cokoladu. U hladan krem dodajte umućeni margarin i umućenu slatku pavlaku.

Višnje dobro ocedite od soka.

Kora, fil, višnje, slatka pavlaka, i tako filujte sve kore. Zadnju premazite preostalim filom u tankom sloju.

Zagrejte slatku pavlaku i dodajte cokoladu, kad se prohladi prelijte preko torte. Dekorirate tortu po sopstvenoj želji. Ja sam moju dekorisala sa pločicama od cokolade, na kojima sam potrosila još dodatnih 200 g.

Savet