

okoladna keks torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Fil:

- **750 ml** mleka
- **1** puding od čokolade
- **4 kašike** gustina
- **7 kašika** šećera
- **2** žumančeta
- **1** vanil šećer
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **250 g** margarina

i još:

- **40 komada** petit keksa
- **300 g** čišćenih višanja

Za glazuru:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **3 kašike** mleka
- **1 kašika** ulja

Priprema

Umutiti žumanca sa 4 kašike šećera, dodati malo mleka, puding i gustin, izmešati. U preostalo mleko staviti 3

kašike šecera, zagrejati, usuti umucenu smesu i kuvati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati vanil šecer i cokoladu, mešati da se otopi. Dobro ohladiti i pomešati sa umucenim margarinom.

Na tacnu staviti red keksa (2x5) i preko polovinu ukupne kolicine višanja.

Preko višanja staviti cetvrtinu fila. Zatim red keksa, još cetvrtinu fila, red keksa, preostale višnje, fil (cetvrtinu), još jedan red keksa i preostali fil.

Napraviti glazuru, otopiti cokoladu sa mlekom i uljem, i ukrasiti tortu.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Uživajte u ukusu!

Savet