oko torta sa višnjama



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **15**jaja
- **350 g**šecera
- **350 g**brašna
- **50 g**kakaoa
- **10 kašika**ulja
- **2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **1 l****Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**
- **1 kg**cokolade
- **400 g**višanja iz kompota
- **4 kašike**šecera

Priprema

Umutiti belanca u cvrsta šam i ostaviti sa strane. Žumanca umutiti sa šecerom, pa dodati kakao i ulje. Na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dodati par kašika šama od belanaca i mutiti polako mikserom. Pa ponovo dodati par kašika belanca i mutiti mikserom. Ostatak belanca dodati i kašikom pomešati. Od ove kolicine ispeci tri kore u tepsiji velicine 25 x 35 cm. Kore peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Staviti **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku** da se kuva, kada provri, smanjiti vatru i umešati izlomljenu cokoladu. Mešati i kuvati dok se cokolada ne otopi i fil malo ne zgusne, ili ostaviti da se skroz ohladi i staviti u frižider preko noci. Preporucuje se da se fil skuva dan ranije. Sutradan fil izvaditi iz frižidera i izmiksati da se dobije lak kremasti fil. Višnje procediti, pomešati sa šecerim i ostaviti da stoje oko pola sata, pa ponovo procediti. Tortu

filovati: Kora-fil-višnje-kora-fil-višnje-kora-fil.

Savet