

Vocna torta sa višnjama i cokoladom



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- 15 belanaca
- 15 kašika šecera
- 9 kašika griza
- 15 kašika mlevenih oraha
- 150 g cokolade za kuvanje
- 30 g margarina

Za fil:

- 15 žumanaca
- 15 kašika šecera
- 250 g margarina
- 100 g šlaga
- 600 g višanja
- 100 g šecera

Za ukrašavanje:

- 150 g šlaga
- 1 pakovanje odoro napolitanke

Priprema

Ulupati 5 belanca sa šećerom, zatim dodati 3 kašike griza i 5 kašika mlevenih oraha, lagano promešati i sipati u podmazan pleh velicine 25x30cm. Peci na 200 C. Tako napraviti još dve kore. U međuvremenu otopiti čokoladu sa margarinom. Svaku koru premazati otopljenom čokoladom i ostaviti da se ohladi.

Fil: Žumanca ulupamo sa 15 kašika šećera i zatim kuvamo na pari. U ohlaen fil dodamo jedan uraeni margarin. Vinje izmešamo sa 100 g šećera, zagrevamo na ringli mešajući da se šećer istopi, zatim cedimo višnje. 100 g šlaga umutimo da bude cvršće.

Na koru ide žuti fil, pa poreamo višnje, zatim šlag, pa druga kora, žuti fil, višnje šlag....

Ukrašavanje: Ulupamo šlag i špricem ukrašavamo tortu uz kombinaciju y'odoro keksa.

Savet

Dobro ohladiti, mnogo je ukusna.