

okoladna torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **150** gmargarina
- **200** gšecera
- **300** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1 tegla kompota (3,5 dl)**sok iz kompota od višnje
- **5** kašikakakaoa

Za fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **400 g**cokolade
- ocišcene višnje (iz kompota)
- **nekoliko**višanja (za dekoraciju)

Priprema

Margarin umutite sa šecerom i dodajte jedno po jedno jaje. Zatim, sok iz komposta i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. Lagano izmešati, sipati u pleh obložen pek-papirom i peci na temperaturi od 200 stepeni. Proverite cackalicom koru. Pecenu koru malo prohladite izvadite iz obruca i presecite popreko, da dobijete dve kore. Fil: Slatku pavlaku malo zgrejte i dodajte cokoladu, da se skroz otopi. Lagano izmešajte i ostavite da se ohladi. Izdvojite manji deo fila i ostavite sa strane za premazivanje. Drugi deo fila (veci) malo izmutite i ravnomerno rasporedite po kori. Rasporedite i ocišcene višnje. Preklopite drugom korom i blago pritisnite. Filom koji ste ostavil sa strane, premažite tortu i dekorisite višnjama.

Savet

Uživajte u predivnoj kombinaciji višnja-okolada.