okoladna torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cokoladni fil:

- **300 ml**mleka
- **50 g**šecera
- **40 g**gustina
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **150 g**maslaca (ili margarina)

Za vocni fil:

- **200 g**višanja (ocišcenih)
- **100 g**šecera
- **200 ml**vode
- **40 g**gustina

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**mleka
- **1 kašika**ulja

I još:

- **300 g (3x14 komada)**piškota
- **250 ml**soka od višanja

Priprema

okoladni fil: Gustin razmutiti sa malo mleka. U preostalo mleko staviti šecer i kad provri, usuti gustin i kuvati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati cokoladu i mešati da se otopi. Ostaviti da se dobro ohladi (na sobnoj temperaturi). Umutiti margarin i pomešati sa ohlaenim cokoladnim kremom.

Vocni fil: Gustin razmutiti sa malo vode. U preostalu vodu staviti šecer i višnje i kad provri, usuti gustin i kuvati da se zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Ocediti sok od višanja. Ako nema 250 ml, dodati vodu. Piškote (14 komada) umakati u sok od višanja i reati na tacnu.

Preko staviti cokoladni fil (polovinu ukupne kolicine), pa još jedan red piškota.

Zatim staviti vocni fil, treci red piškota, pa cokoladni fil. Staviti tortu u frižider da se ohladi i stegne.

Napraviti glazuru, otopiti cokoladu sa mlekom i uljem i preliti preko torte.

Uživajte u ukusu!

Savet