

Marina torta sa cokoladom i višnjama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 2 **kašike**kakaa
- 2 **štangle**cokolade

Fil I:

- 500 **g**višanja
- 200 **g**prah šecera

Fil II:

- 2pudinga od cokolade
- 750 **ml**mleka
- 150 **g**cokolade
- 100 **g**prah šecera
- 250 **g**margarina

Priprema

Penasto umutiti belanac, zatim postepeno dodavati šecer, brašno, kakao. Sipati u okrugao pleh, narendati

cokoladu i peci na 220°C.

Dobro ukuvati puding i u vrelo dodati cokoladu, da se istopi. Posebno umutiti šećer i margarin.

Očišćene i isceđene višnje samleti u blenderu zajedno sa prah šećerom. Podeliti masu na dva dela.

Sjediniti ohlaen puding sa margarinom.

Koncen preseći koru.

Postaviti polovinu kore na tacnu i premazati polovinom fila od višanja i sačekati da ga kora upije par minuta.

Preko višanja naneti fil od pudinga.

Premazati drugu koru ostatkom fila od višanja i staviti je preko torte tako da fil bude okrenut ka torti.

Tortu na kraju ukrasiti po želji (šlagom, glazurom od cokolade...).

Savet

Recept za ovu tortu sam smislila sama, jer nikako nisam uspela da pronaem dopadljiv recept. Moji ukuani su se oduševili spojem slatkog i kiselog/osvežavajućeg. Prijatno! :)