

Fantazija sa višnjama i cokoladom



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za kore:

- 12 belanaca
- 24 kašike šecera
- 2 kašike brašna
- 200 gmlevenih oraha

Fil od cokolade:

- 12 žumanaca
- 5 celih jaja
- 400 g šecera
- 200 g cokolade
- 350 g margarina

Fil od višanja:

- 1 kg višanja
- 400 g šecera
- 2 kesice pudinga od vanile
- 1 dl vode

I još:

- 350 g (150+200) šlaga

- 450 ml (200+250)kisele vode

Priprema

Za jednu koru umutiti 6 belanaca u cvrst sneg, pa onda postepeno dodavati 12 kašika šecera i još mutiti. Zatim skloniti mikser i varjacom umešati 1 kašiku brašna i 100 g mlevenih oraha. Pažljivo sjediniti smesu.

Smesu izliti u podmazan i pobrašnjen pleh.

Peci koru u prethodno zagrejanj rerni, oko 45 minuta na 180 stepeni. Na isti nacin od preostalog materijala ispeci još jednu koru.

Za fil od cokolade umutiti žumanca sa celim jajima. Dodati šecer i penasto umutiti pa skuvati fil na pari. Gotovo je kad provucete varjacu po dnu šerpe, a iza nje ostaje trag. U vruc fil dodati cokoladu.

Dobro izmešati da se cokolada otopi i sjedini sa filom. Umuceni margarin dodati u ohlaen cokoladni fil i sjediniti.

Za fil od višanja dobro ocediti višnje pa ih kuvati sa šecerom 15-20 minuta. Pudinge razmutiti sa vodom pa ukuvati u višnje i mešati još malo, da se zgusne. Ostaviti fil da se ohladi.

Na odgovarajucu tacnu staviti prvu koru i premazati je polovinom fila od cokolade.

Zatim naneti polovinu fila od višanja.

Preko višanja naneti 150 g šlaga umucenog sa 2 dl vode.

Ponoviti postupak: Kora, cokoladni fil, fil od višanja i preostalih 200 g šlaga umucenih sa 250 ml kisele vode. Obavezno šlagom premazati i stranice torte da se ne bi sušila.

Odložiti u frižider, pa poslužiti kad se stegne.

Savet