

?oko-trešnjolina



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **120** gšecera
- **120** gbrašna
- **3 kašike**kakaoa
- **5 kašika**vrele vode
- **1 kesica**praška za pecivo

Za cokoladni fil:

- **300 ml**mleka
- **5**žumanaca
- **70** gšecera
- **2 kašike**brašna
- **3 kašike**gustina
- **200 g**margarina
- **100 g**Menaž cokolade

Za žele fil:

- **300 g**trešanja
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **1 kesica**želatina
- **150** gšecera
- **50 ml**vode

Za glazuru:

- 250 g Menaž čokolade
- 5 kašika ulja
- 35 g margarina
- zrna soli

Priprema

Priprema kore: Belanca lepo umutiti sa šećerom pa dodati žumanca, zatim postepeno dodavati kašiku po kašiku vrele vode, brašna i kakao. Na kraju dodati prašak za pecivo. Lepo umešati da se svi sastojci sjedine. Smesu rasporediti u pleh i peci u zagrejanj rerni na 200 C oko 30 minuta. Koru prohladiti i okruglom modlom izvadite 6 krugova.

Priprema čokoladnog fila: Žumanca, šećer, brašno i gustin lepo umutiti mikserom. Mleko staviti na ringlu i pre nego što provri postepeno dodavati smesu sa žumancima i mešati bez prestanka. Kada se smesa lepo zgusne skloniti sa vatre. Margarin umutiti mikserom, dodati smesu sa žumancima i otopljenju Menaž čokoladu. Lepo izmiksirati da se sastojci sjedine.

Priprema žele fila: Želatin razmutiti u malo hladne vode. Trešnje lepo oprati, ocistiti od koštica i izmiksati štapnim mikserom. U izmiksane trešnje dodati puding i želatin. Šećer i vodu stavite da provri, a zatim ubacite trešnje, smanjite vatru i mešajte bez prestanka. Kada pocne da ključa mešajte još 5 minuta i sklonite sa vatre.

Priprema glazure: Navedene sastojke stavite u šerpicu i mešajte na tihoj vatri dok se čokolada ne otopi. Otopljenom čokoladom premažite svaki krug od kore i ostavite na 10 minuta u zamrzivac da se glazura stegne.

Postaviti krug kao donju koru koji je premazan glazurom, tanko ga premazati želeom od trešanja, zatim čokoladnim filom, pa na sredini premazati malo deblji sloj želea pa opet čokoladnim filom pa preklopiti krugom kao gornju koru sa tim da glazura bude okrenuta na gore.

Torticu dekorišite po želji. Od ove količine cete dobiti 3 ovakve tortice.

Savet