

# Ludlab torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **6jaja**
- **6 kašika šecera**
- **6 kašikabrašna**
- **1/2 kesice praška za pecivo**
- **1,5 kašika kakaoa**
- **750 mlslatke pavlake (biljne ili mlecne)**
- **200 gMenaž cokolade**
- **100 gNajlepše želje mlecna**
- **10 gželatina**
- **5 kašikaprah šecera**
- **2 kašike ruma**
- **500 gocišcenih višanja**
- **150 gMenaž cokolade**
- **150 mlslatke pavlake (biljne ili mlecne)**

## Priprema

Ispeci biskvit od 6 jaja, 6 kašika brašna, 6 kašika šecera, 1.5 kašike kakaa, 1/2 praška za pecivo, 2 kašike vode. Slatku pavlaku i šecer dovedete skoro do vrenja. Dodati izlomljene obe cokolade i rum. Mešati dok se cokolada ne istopi. Ohlaenu kremu mikserom izmutiti oko 3 minuta. Želatin rastopiti i umešati u kremu i mikserom sjediniti na kratko. Umešati oceene višnje sa polovinom cokoladnog krema. Koru, poprskati sa 2 kašike ruma i sokom od višanja, premazati filom od višanja pa ostakom krema poravnati i staviti u frižider na par sati. Preliti cokoladnom glazurom (ugrejati pavlaku do vrenja, preliti preko izlomljene cokolade da se istopi. mešati da se masa ujednaci i preliti preko torte).

**Savet**