

okoladna tajna



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 3 jajeta
- 3 kašike šecera
- 3 kašike mlevenih oraha
- 1 kašika mlevenog keksa
- 1 kašika rendane **Menaž čokolade**

Za čokoladni fil:

- 5 jaja
- 250 g šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 250 g **Menaž čokolade**
- 250 g putera

Za voćni fil:

- 300 g očišćenih višanja
- 100 g očišćenih trešanja
- 100-150 g šecera

Za dekoraciju

- po potrebi očišćene višnje

- po potrebi očistite trešnje
- po potrebi ribizle
- po potrebi seckana Menadžer cokolada

Priprema

Cela jaja umutiti sa šećerom. Mutiti dok se šećer ne istopi i smesa ne postane penasta. Dodati orahe, keks i cokoladu, pa lagano izmešati. Peci u podmazanom plehu dimenzija oko 20x30 cm 15-tak minuta na 150 stepeni. Postupak je isti za sve tri kore.

Okoladni fil ćete pripremiti na sledeći način: Jaja umutite penasto sa šećerom. Dodajte cokoladu i kuvajte na pari dok se cokolada ne otopi. Potom dodajte maslac i kuvajte uz neprekidno mešanje još 5 minuta. Kada se fil dobro ohladi, stavite ga u frižider na pola sata. Zatim ga umutite mikserom i nafilujte tortu.

Gornju koru premažite voćnim filom koji ćete pripremiti tako što ćete skuvati višnje, trešnje i šećer. Smesu je potrebno kuvati 10-15 minuta. Mlakim voćnim filom prelijte/premažite ohlaenu tortu.

Dekorishite je svežim voćem i komadicima cokolade.

Da bi ugođaj bio potpun, napravila sam tzv. višnjinu vodicu sa cokoladom - stavila sam u čašu hladne vode desetak višanja, malo izgnjecila, dodala rendanu cokoladu i to je sve!

Savet