

okoladna torta sa višnjama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru (x2)

- 3jajeta
- **1 kašika**šecera
- **2 kašike**brašna
- **1 kesica**praproška za pecivo
- **2 kašiketoplog** mleka
- **2 štangle**Menaž cokolade

Za fil:

- **3 kesiepu**dinga od cokolade
- **1 l**mleka
- **300 g**Menaž cokolade
- **250 g** margarina za kolace
- **150 g** šecera u prahu
- **250 ml** slatke pavlake
- **9 kašikakristal** šecera

I još:

- **250 ml**slatke pavlake
- **300 g**ocišcenih, oceenih višanja

Priprema

Umutiti 3 cela jajeta sa kašikom šecera. Kada smesa posvetli dodati dve kašike brašna na koje smo istresli prašak za pecivo i umutiti. Dodati dve štangle otopljene Menaž cokolade i dve kašike toplog mleka. Umutiti sve i izruciti u podmazan ili pek papirom obložen pleh klasicnih dimenzija. Peci na 200 stepeni. Bockanjem viljuškom proveriti kada su kore gotove, ne treba im više od 10-tak minuta. Napraviti takve dve kore.

U 200 ml hladnog mleka razmutiti 3 pudinga od cokolade za 9 kašika kristal šecera. Po potrebi dodati još malo mleka. Mutiti dok smesa ne postane glatka i bez grudvica. Ostatak mleka skuvati i u kljucajuće mleko zakuвати puding. U vreo puding ubaciti 300 g Menaž cokolade za kuwanje. Kada se cokolada rastopi, puding prebaciti u keramicku posudu (u njima se najbrže hladi, pogotovo ako se stavlja na hladno) i ohladiti.

Margarin, koji je odstojao na sobnoj temperaturi, umutiti sa 150 g šecera u prahu. U posebnoj posudi umutiti i 250 ml slatke pavlake.

Kada je puding ohlaen, dodavati kašiku po kašiku pudinga u izmucen margarin (sa šecerom u prahu) i mutiti dok se ne dobije glatka smesa. U dobijenu smesu dodati 250 ml umucene slatke pavlake.

Umutiti još 250 ml slatke pavlake i filovati sledecim redom: Kora, cokoladni fil, višnje, slatka pavlaka, kora, cokoladni fil, višnje, slatka pavlaka. Na kraju celu tortu premazati slatkom pavlakom i ukrasiti po želji. Uživajte :)

Savet

Tortu je najbolje praviti jedan dan pre služenja, kako bi kore lepo upile filove. Ove kore možete nai u više mojih recepata jer su savršene i stavljaju ih u sve torte koje izmišljam :) UKUSNE SU, NE LOME SE MNOGO I NISU SUVE! Iako se ini da smese za njih ima jako malo, videete da je dovoljno za jednu koru. Savet plus: Višnje možete razbacati po filu (kao na fotografiji) ali je zahvalnije stavljati ih u kolonice, kako bi seenje išlo lakše. U rinfuznim prodavnicama se mogu kupiti smrznute višnje koje su znatno jeftinije od Frikomovih tako da torta nije skupa, a dobije se velika količina. Odlina i kao zimska i kao letnja poslastica :) Uživajte i javite utiske :))