

?okoladna torta sa višnjama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru (x2)

- 3 jajeta
- 1 kašika šecera
- 2 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike toplog mleka
- 2 štangle Menaž čokolade

Za fil:

- 3 kesice pudinga od čokolade
- 1 l mleka
- 300 g Menaž čokolade
- 250 g margarina za kolace
- 150 g šecera u prahu
- 250 ml slatke pavlake
- 9 kašika kristal šecera

I još:

- 250 ml slatke pavlake
- 300 g očišćenih, očeđenih 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 ključajuće mleko zakuvati puding. U vrelo puding ubaciti 300 g Menaž cokolade za kuvanje. 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 ohla?en, 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 na?i u više mojih recepata jer su savršene i stavljam 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, vide?ete 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 se?enje 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 koli?ina. Odli?na i kao zimska i kao letnja poslastica :) Uživajte i javite utiske :))