

oko-višnja torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **9** jaja
- **9 kašika**šecera
- **9 kašika**brašna
- **3 kašike** kakaoa
- **50** gotopljenog putera

okoladni fil:

- **7 dlm**leka
- **6 kašika**šecera
- **150 g**gustina
- **200 g**putera
- **50 g**lešnika
- **50 g**mlevene plazme
- **200 g**Menaž **cokolade**

Višnja žele:

- **500 g**višanja
- **4 kašike** šecera

- **1 kesica** pudinga vanila
- **1 kesica** želatina
- **50 g** putera

Ostalo:

- **4 dl** slatke pavlake

Za glazuru:

- **1 dl** slatke pavlake
- **100 g** **Menaž** čokolade
- **20 g** putera

Priprema

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Posebno umutiti belanca sa polovinom šecera, a posebno žumanca sa polovinom šecera. U posudu sa žumancima umešati brašno, kakao, otopljeni puter i lagano umešati belanca. Od ove smese ispeci 3 kore. Kore se peku kratko oko 7-10 minuta.

Zagrejati 6 dl mleka. Posebno umutiti preostalo mleko, šecer, gustin i ukuvati u zavrelo mleko. U vruce dodati izlomljenu čokoladu i ostaviti da se fil ohladi. Dodati penasto umuceni puter, keks i propržene lešnike.

Skuvati višnje sa šecerom. Puding + želatin razmutiti u 1 dl vode. Naliti preko višanja i skuvati žele.

Umutiti slatku pavlaku.

Za preliv: Zagrejati 1 dl slatke pavlake i dodati lomljenu čokoladu. Skloniti šerpicu sa vatre i mešati dok se čokolada ne otopi. Dodati i 20 g putera i dobićete divni sjajni preliv.

Filovati tortu: Kora, žele, čokoladni fil, slatka pavlaka....tortu prelijte čokoladnom glazurom. Ja sam moju dekorisala sa još dodatnih 300 g čokolade za čokoladnu tarabicu, a vi možete koristiti čokoladu, šlag...

Savet