Trufel torta sa cokoladom i višnjama



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **9**jaja
- **200 g**šecera
- **30 g**kakaoa
- **6 kašika**ulja
- **200 g**brašna
- **1 kesicu**praška za pecivo

Za trufel fil

- **6 dl**slatke pavlake
- **600 gMenaž cokolade**
- **1 kašicica**vanilin arome
- **200 g**višanja bez koštica
- **2 kašike**šecera
- **1 kašika**vanilin arome

Preliv:

- **100 gMenaž cokolade**
- **2 kašike**ulja

Priprema

Umutit belanca u cvrst sneg i ostaviti sa strane. Žumanca umutiti sa šecerom, pa umešati kakao i ulje, na kraju dodati brašno i prašak za pecivo. Polako dadavati belanaca i kašikom umešati. Smesu podeliti na tri dela i ipsci 3 okrugle kore u tepsiji precnika 26 cm. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Slatku pavlaku ostaviti da provri i smanjiti temperatura, pa umešati izlomljenu Menaž cokoladu, mešati dok se cokolada ne otopi, dodati i aromu. Sacekati da se ohladi, pa staviti u frižider da prenoci. Sutradan fil izmiksati da dobijemo laganu, kremastu strukturu. (Fil pripremiti dan ranije) Višnje pomešati sa šecerom i aromom, ostaviti tako pola sata, pa proceditи. Menaž cokoladu pomešati sa 2 kašike ulja i napraviti coko preliv. Filovati tortu: kora-pola fila-pola višanja, kora-fil-višnje-kora-malo fila i preliti coko prelivom. Ukrasiti po želji.

Savet