

okoladna carolija sa višnjama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **100 g**putera
- **100 g**Menaž cokolade
- **4**jajeta
- **100 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 g**brašna
- **20 g**gustina
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil od višanja:

- **400 g**višanja (koristim zamrznute)
- **2 dl**vode
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**gustina

Za fil od cokolade:

- **5 dl**slatke pavlake
- **100 g**Menaž cokolade
- **100 g**bele cokolade

Za premazivanje torte:

- 4 dl slatke pavlake
- 200 g **Menaž** čokolade
- 125 g putera

Za tarabicu:

- 100 g **Menaž** čokolade
- 2 kašike ulja
- papir za pečenje

Priprema

Otopiti skupa 100 g čokolade i 100 g putera, ostaviti da se prohladi. Umutiti 4 jaja sa šećerom i vanilin šećerom, dodati brašno, gustin, prašak za pecivo i prohladenu čokoladu. Dobro umutiti i staviti u kalup prečnika 24 cm prethodno obložen papirom. Peci na 180 stepeni 20 minuta. Koru dobro ohladiti i vodoravno preseći da dobijemo 2 kore.

Fil od višanja: Višnje sa 1 dl vode izblendirati, staviti u posudu dodati 4 kašike šećera, staviti na vatru da se kuva. Umutiti 4 kašike gustina sa 1 dl vode dodati u višnje i kuvati da se zgusne. Malo prohladiti i toplo premazati preko obe kore i ostaviti da se ohladi.

Umutiti 2,5 dl slatke pavlake i dodati 100 g crne otopljene čokolade. Jednu koru premazanu sa filom od višanja staviti u kalup za tortu prečnika 24 cm pa premazati filom od crne čokolade. Umutiti 2,5 dl slatke pavlake dodati 100 g istopljene bele čokolade. Ovaj fil staviti preko fila od crne čokolade. Sada preko staviti drugu koru da fil od višanja dođe na fil od bele čokolade. Staviti u frižider da se dobro ohladi..

Za ukrašavanje torte: U posudu staviti 4 dl slatke pavlake, 200 g čokolade i 125 g putera i kuvati na tihoj vatri da se sve istopi (masa ne sme da provri), i ostaviti da se dobro ohladi, pa umutiti mikserom 1-2 minuta. Sa ohlaene torte skinuti obruc i premazati je sa ovim filom.

Za ogradicu: Iseci papir za pečenje velicine visine torte i obima. Istopiti 100 g čokolade sa 2 kašike ulja. Staviti u kesu za zamrzavanje probušiti cackalicom i šarati po papiru, čokolada da se stegne, ali ne do kraja i papir sa čokoladom prilepiti za tortu pa papir pažljivo odlepiti od čokolade.

Savet