

okoladna dama sa višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kore:

- 5jaja
- 150 gbrašna
- 100 gmargarina
- 50 gMenaž cokolade
- 50 gšecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 50 mlmleka
- 1limun - korica

Preliv kora:

- 1limun - sok

Fil 1

- 300 gvišanja
- 100 mlvode
- 50 gšecera
- 1 kesicaželatina

Fil 2:

- 600 gšecera

- **10 kašika**mleka
- **300 g**Menaž cokolade
- **150 g**margarina
- **400 g**mlevenih oraha
- **100 g**mlevenog keksa
- **200 g**mešavine višanja, jagoda i ribizli

Ukrašavanje:

- **1 kesica**šlag krema od vanile
- **50 g**Menaž cokolade

Priprema

Umutimo jaja nekih 5 minuta. U posebnoj posudi pomešamo brašno, prašak i šećer. Izrendamo koru limuna. Na pari otopimo cokoladu i puter pa dodamo. Dobro umutimo.

Pomešamo lagano ove dve smese.

Ispecemo dve kore. Pecemo dok lepo ne porumene. Iscedimo sok limuna pa prelijemo kore. Ostavimo da se ohlade.

Stavimo višnje da se kuvaju sa vodom i šećerom. Kuvamo dok se smesa skoro ne izjednaci. Umutimo želatin po upustu sa pakovanja i ostavimo da se ohladi. Oremazemo obe kore sa ovim filom.

Stavimo na ringlu šećer i 10 kašika mleka.

Kuvamo 10ak minuta nakon što provri. Onda dodamo cokoladu i margarin i mešamo da se otopi. Ostavimo da se ohladi.

Podelimo na pola. U jedan deo dodamo voće, a u drugi orahe keks i mleko.

Preko fila sa višnjama stavimo fil sa orasima.

Pa fil sa vocem. Ponovimo.

Stavimo da se stegne. Umutimo šlag krem pa premažemo tortu i ukasimo. okoladu otopimo pa dodamo dve kašike šlaga i ukasimo.

Parce.

Savet

Torta je baš jaka, ali je fonomenalnog ukusa.