Posna torta sa cokoladom i višnjama

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **200 ml**belog vina (može i kisela voda)
- **200 ml**ulja
- **1 kesica**vanilin šecera
- **50 g**meda
- **1,5-2 kašicice**zacina za medenjake
- **1 kašicica**kore od limuna
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **270 g** brašna
- **50 g**šecera

Za fil:

- **500 ml** biljne slatke pavlake
- **400 g** posne cokolade
- **1 tegla**višanja (može i sveže ili smrznute)

Priprema

Napraviti koru tako što se vino, ulje, (ako vam se cini mnogo ulja pokušajte sa 150 ml) šecer, vanilin šecer i med promešaju. Dodati zacin i limunovu koricu. Prašak za pecivo pomešajte sa brašnom pa postepeno dodajte ostalim sastojcima. Pecite na 180 C oko 40-45 minuta u zavisnosti od rerne (kora je malo vlažnija). Ova mera je dovoljna za jednu koru, a potrebno je 3. Možete napraviti i 2 kore, ali srazmerno tome smanjite i kolicinu fila. Kalup je 24 cm, a može i 26 cm bice nešto niža.

Za fil naseckajte cokoladu u posudu. Zagrejte slatku pavlaku do kljucanja pa prelijte preko cokolade. Sacekajte 5 minuta pa promešajte i ostavite da se u potpunosti ohladi. Ocedite višnje i sacuvajte sok.

Reajte u kalup tako što stavite koru, poprskate sa malo soka od višanja, zatim stavite fil, poreate višnje, pa ponovo kora, sok od višanja, fil, višnje i završite sa korom. Možete sacuvati malo fila, pa ukrasiti tortu ili prelijte glazurom.

Savet

Kao što sam rekla ulje možete malo smanjiti, ali ete dobiti i malo manju koliinu sastojaka za kore. Ja sam pravila sa 200ml i uopšte nije bila masna. Takoe pošto mi je ponestalo vino koristila sam vodu. Vino se uopšte ne osea, samo daje lepu aromu. Ukoliko vas nešto zanima, slobodno pitajte ;D