

okoladna torta sa višnjama (4)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 16jaja
- 24 kašikešecera
- 8 kašikabrašna
- 4 kašikekakaoa

Preliv za kore:

- 1 šolja vecašecera
- 1/2 šoljevode
- 2 štanglecokolade

Za fil:

- 6 jaja
- 250 gprah šecera
- 6 kašikašecera
- 200 gcokolade
- 250 gmargarina
- 500 gvišanja

Priprema

4 belanceta, 5 kašike šecera umutiti. Posebno umuti 4 žumanceta sa 1 kašikom šecera, lagano kašikom sjediniti

ove dve smese. Dodati 2 kašike brašna i 1 kašiku kakao. Pecu u okrugli pleh br.24. Ispeci 4 kore.

Preliv - skuvati vodu i šećer sa čokoladom. Hladne kore poprskati hladnim sirupom.

Fil - 6 belanaca umutiti sa 6 kašika šećera. Umutiti 6 žumanaca sa prah šećerom dodati margarin i rastopljenu čokoladu. Sjediniti lagano sa belancima i filovati tortu.

Filovati. Kora - fil - oceene višnje - kora - fil.....odozgo šlag.

Savet