okoladna torta sa višnjama (4)

težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **16**jaja
- **24 kašike**šecera
- **8 kašika**brašna
- **4 kašike**kakaoa

Preliv za kore:

- **1 šolja veca**šecera
- **1/2 šolje**vode
- **2 štangle**cokolade

Za fil:

- **6** jaja
- **250 g**prah šecera
- **6 kašika**šecera
- **200 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **500 g**višanja

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 šecer sa cokoladom. Hladne kore poprskati hladnim sirupom.

Fil - 6 belanaca umutiti sa 6 kašika šecera. Umutiti 6 žumanaca sa prah šecerom dodati margarin i rastopljenu cokoladu. Sjediniti lagano sa belancima i filovati tortu.

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

Savet