Crvena dama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **4**jajeta
- **150 g**belog brašna
- **50 g**šecera
- **50 g**crne cokolade
- **100 ml**ulja
- **1 čaša**vode
- **150 g**indiskog oraha
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1**vanil šecer

Fil 1:

- **300 g**višanja
- **100 ml**soka od višanja
- **2 kašike**gustina
- **3 kašike**šecera
- **125 g**posnog margarina
- **4 kašike**biljne slatke pavlake

Fil 2:

- **200 g**crne cokolade
- **100 ml**soka od višanja

- **125 g**posnog margarina
- **2 kašike**biljne slatke pavlake

Još:

- **500 ml**biljne slatke pavlake
- **50 g**crne cokolade

Priprema

Kore: Umutimo jaja sa šecerom. Dodamo prašak za pecivo, vanil šecer, ulje i vodu. Dobro umutimo pa dodamo i brašno. Iseckamo orahe i cokoladu pa dodamo. Podmažemo pleh pa ispecemo koru. Proverimo cackalicom. Kada je gotova podelimo je na pola. Ali kada se skroz ohladi,j er je jako lomljiva dok je topla.

Fil 1: Umutimo šecer i gustin u soku. Stavimo na ringlu pa dodamo i višnje. Kuvamo dok se ne zgusne. Jedno 5-6 minuta nakon što prokljuca, ali uz stalno mešanje. Ostavimo da se ohladi. Dodamo iseckani margarin i dobro umutimo. Na kraju dodamo umucenu slatku pavlaku i sjedinimo. Fil II: stavimo mleko i izlomljenu cokoladu na ringlu i mešamo dok se lepo ne otopi i ne ujednaci masa. Ostavimo da se ohladi. Kada se ohladi dodamo margarin i umucenu pavlaku pa dobro sjedinimo.

Filovanje: stavimo prvu koru, pa sav fil sa višnjama pa preko ceo cokoladni fil pa drugu koru. Ostavimo da se prohladi pa ukrasimo preostalom slatkom pavlakom i cokoladom.

Savet

:D