

?oko-kirsch torta



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 240 g brašna
- 200 g šecera
- 240 g ulja
- 120 g kisele pavlake
- 240 g mleka
- 50 g gorkog kakaoa 22%
- 50 g nesquicka
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašičice sode bikarbone
- prstohvat soli
- 1 kesicavanilin šecera

?okoladni fil:

- 750 g mleka
- 2 kesice pudinga od cokolade
- 6 kašika šecera
- 200 g cokolade
- 250 ml slatke pavlake

Žele od višanja:

- **1/2 kg** kompota od višanja
- **4 kašike** gustina
- **3 kašike** višnjevace
- **3-4 kašike** šecera

Dekoracija:

- **30 komada** višanja
- **50 g** cokolade
- **50 g** bele cokolade

Priprema

Umotiti jaja pa dodati ulje, mleko, šecer, vanil šecer i kiselu pavlaku (može i jogurt). Zatim u smesu dodati brašno, kakao, Nesquick, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i prstohvat soli, pa sve dobro izmešati varjacom (ne mikserom). Smesu sipati u kalup 26 cm i peći na 180 C, 30 minuta. Koru ne vaditi iz kalupa dok se potpuno ne ohladi, pa ga tek onda preseći na tri dela. Ako gornji deo bude malo ispućen odseci vrh, a taj sloj staviti na dno kada budete slagali tortu.

Od ukupne količine mleka odvojiti 100 g pa u njemu razmutiti prašak za puding. U ostatak mleka dodati šecer, staviti ga da provri, a onda dodati puding. Kuvati oko 5 minuta neprestano mešati da ne zagori i da se ne stvore grudice. Skloniti s vatre i u vruć puding dodati cokoladu, neprestano mešajući dok se ne otopi i sjedini sa pudingom. Ostaviti da se potpuno ohladi pa ga sjediniti sa prethodno umućenom slatkom pavlakom.

Višnje ispasirati štapnim mikserom. Odvojiti deo soka iz višanja i u njemu razmutiti gustin. Ostatak kuvati zajedno sa višnjama i šecerom. Kada provri dodati gustin i kuvati oko 5 minuta pa zatim dodati višnjevacu.

Slaganje torte: Koru premazati mešavinom vode i višnjevace, na nju staviti cokoladni fil, pa zatim mlaki žele od višanja. Staviti sledeću koru pa nastaviti postupak filovanja. Tortu dekorisati svežim višnjama ili trešnjama umocene u belu i crnu cokoladu.

Savet

Umesto kompota od višanja može se praviti sa svežim ili zaleženim višnjama.