

## **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 gmleka
- 50 ggorkog kakaoa 22%
- 50 g nesquicka
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašicice sode bikarbone
- prstohvat soli
- 1 kesica vanilin šecera

#### **okoladni fil:**

- 750 gmleka
- 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**

Umutiti 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 peci na 180 C, 30 minuta. Koru ne vaditi iz kalupa dok se potpuno ne ohladi, pa ga tek onda preseci na tri dela. Ako gornji deo bude malo ispušten odseći vrh, a taj sloj staviti na dno kada budete slagali tortu.

Od ukupne kolicine mleka odvojiti 100 g pa u njemu razmutiti prašak za puding. U ostatak mleka dodati šefer, 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 vruc puding dodati cokoladu, neprestano mešajući dok se ne otopi i sjedini sa pudingom. Ostaviti da se potpuno ohladi pa ga sjediniti sa prethodno umucenom 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 zaleenim višnjama.