

oko-višnja torta



težina: **srednje**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **550 g** tecnog šlaga
- **100 g** šecera
- **200 g** čokolade
- **1 kašika** rumu
- **500 g** višnje

Za koru:

- **8** jaja
- **200 g** šecera
- **200 g** čokolade
- **200 g** margarina
- **120 g** mljevene plazme

Za glazuru:

- **200 g** čokolade
- **200 g** tecnog šlaga

Priprema

Kora: Umutiti 8 jaja sa 200 g šecera pa dodati istopljenu na pari 200 g čokolade i 200 g margarina. U to dodati 120 g mljevene plazme. Od ove mase peći 4 kore (15x30 cm) oko 15 minuta na 200 stepeni.

Fil: Staviti 550 g tecnog šlaga i 100 g šecera, pa kada proključa skloniti sa šporeta i dodati 200 g čokolade. Dobro izmiješati da se otopi čokolada. Fil ohladiti, dodati u njega malo ruma i dobro premutiti mikserom.

Filovati ovim redom: Kora, fil, višnje (tako 3 puta). Na četvrtoj fil i glazura.

Glazura: Na pari otopiti 200 g čokolade i 200 g tecnog šlaga i toplim preliti ohlaenu tortu.

Savet

Bilo bi dobro fil skuvati dan ranije.