

okoladna torta sa prelivom od višanja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 ml mleka**
- **120 g šećera**
- **1 kesica vanilin šećera**
- **100 g gustina**
- **40 g kakaoa**
- **50 g cokolade**
- **125 g maslaca/margarina**

I još:

- **30 komada turskog keksa**
- **40 g mlevenih oraha**
- **50 g šlagi**
- **100 ml mleka**

Za preliv od višanja:

- **100 g višanja (ociščenih)**
- **100 ml vode**
- **1 kašika šećera**
- **1 kašica gustina**

Priprema

Kakao i gustin pomešati pa usuti 250 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 500 ml mleka staviti šecer i vanilin šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti gustin i kakao i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle i u vruce staviti cokoladu i maslac/margarin. Izmešati da se sve otopi i sjedini.

Vrucu smesu sipati u kalup (25x10x8), obložen folijom. 5-6 kašika fila odvojiti u ciniju. Poreati kekse uspravno (4x5 komada).

U odvojen fil umešati mlevene orahe i to staviti preko keksa. Preko staviti red keksa.

Pokriti folijom i staviti u frižider da se dobro ohladi i stegne.

Šlag umutiti sa mlekom. Višnje, vodu i šecer kuvati 5 minuta na umerenoj temperaturi. Gustin razmutiti sa malo vode i usuti u višnje. Mešati da se zgusne.

Skloniti foliju i tortu staviti (prevrnuti kalup) na tacnu. Ukrasiti je šlagom i prohlaenim prelivom od višanja.

Vratiti na kratko u frižider, da se šlag i preliv ohlade i stegnu, pa seci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet