

?okoladna torta sa prelivom od višanja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

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

I još:

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

Za preliv od višanja:

- **100 g** višanja (ocišćenih)
- **100 ml** vode
- **1 kašika** šecera
- **1 kašičica** gustina

Priprema

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

Vruću smesu sipati u kalup (25x10x8), obložen folijom. 5-6 kašika fila odvojiti u ciniju. Poređati 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 šećer 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 prohladenim prelivom od višanja.

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

Uživajte u ukusu!

Savet