

okolada izkejk, višnje, Baileys krem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za dno:

- **2** šoljeoreo keksa
- **5** kašikaneslanog putera

Fil:

- **600** gkrem sira
- **1 1/3** šolješecera
- **1/4** šoljegustina
- 3jajeta
- **1,5** kašicica vanila ekstrakta
- **1/2** šoljeBaileys Irskog krema*
- **300** gvišnje komposta, bez koštice

Ganaš:

- **400** gcokolade
- **1,25** šoljepunomasne pavlake

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 160 stepeni C. Izmrvimo oreo keksice i dodamo istoppljeni puter. Promešamo. Stavimo na dno okrugle tepsije kojoj se dno vadi, pa malo pritisnemo. Pecemo 8 do 10 minuta. Pustimo da se malo ohladi pa ceo pleh obavijemo dobro srebrnom folijom da nam fil ne bi cureo, dok pecemo. Pripremimo fil. Prvo umutimo šecer i krem sir u glatku masu. Zatim dodajemo jaja, jedno po jedno i sve dobro umutimo. Dodamo gustin i vanilu i izmešamo. Dodamo 2/3 višanja, koje smo prethodno malo provukli kroz mešavinu gustina i šecera u prahu. Ovo da nam višnje ne bi potonule na dno. U obložen pleh sipamo smesu pa stavimo u dublju tepsiju koju smo naliti vodom do oko 2/3 našeg okruglog pleha.

Pecemo oko 50 minuta, okrenemo pleh na pola vremena. Kad se kolac malo ohladio, skinemo srebrnu foliju i izvadimo kolac iz pleha.

Ostavimo u frižideru da se ocvrsne oko 5 sati. U meuvremenu smo spremili ganaš, pa uspemo 2/3 na kolac i ostavimo u friz da se ocvrsne. Ostatak ganaša zagrejemo, pa premažemo kolac sa tim. Ovim kolac dobije lep sjaj.

Dekorišemo višnjom koju smo dobro ocedili i uvaljali u šecer u prahu. uvamo u frižideru.

Savet

* ukoliko ne želite da kupujete celu flašu Baileys Irskog krema, napravite sami. Sledi recept koji je postavila moja blogo koleginica Tanja Leković: 120ml jake kafe, 180ml mlene slatke pavlake, 1/2 kašike kakaa, 1/2 kašike žutog šeera, 1 kašica meda, 1/2 kašice vanila ekstrakta, 1/2 kašice ekstrakta badema, 240ml kondenzovanog mleka, 240ml irskog viskija. Proceenu kafu staviti u šerpicu i zagrevati dok ne provri, pa dodati slatku pavlaku, kakao, šeer, med, ekstrakte vanile i badema i sve dobro izmešati. Kuvati na laganoj vatri oko 20 minuta, esto mešajui, dok tenost ne pone da se zgušnjava. Sklonite šerpicu sa ringle, pa umešati kondenzovano mleko. Prebaciti u iniju i ostaviti da se hladi 15-20 minuta, pa usuti viski i dobro promešati. Ostaviti da se sasvim ohladi, pa poslužiti preko kocki leda ili samostalno Napomena: rok trajanja ovako spremjenog likera je 2 nedelje, zbog mlenih proizvoda. Recept za kondenzovano mleko se nalazi na mom postu ovde: Sladoled od avokada Ne znam da li bi ovo trebalo da bude okoladna torta, jer je toliko okolade u njoj da je ak i za okoholike dovoljno manje pare. Torta ipak nije preslatka, zahvaljujući višnjama u njoj. A Irski krem joj daje posebno finu notu.