okoladna torta sa višnjama

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Sastojci

- **16**jaja
- **500 g**šecera
- **500 g**margarina
- **500 g**cokolade
- **500 g** šlag kreme
- **200 g**mlevenog kikirikija
- **5 dl**hladne mineralne vode
- **100 g**mleka u prahu
- **1 kesica**instant kafe
- **višnje**po potrebi

Priprema

Ulupati 8 jaja sa 250 g šecera.

Posebno rastopiti 250 g cokolade sa 250 g margarina pa sjediniti sa jajima.

Od ove smese ispeci 8 kora na prevrnutom plehu obloženom papirom za pecenje na 170 stepeni oko 5 minuta.

Na pari skuvati 8 jaja sa 250 g šecera, pa dodati 250 g margarina i 250 g cokolade. Skinuti sa ringle i ohladiti.

Posebno umutiti 200 g šlaga sa 2 dl mineralne vode, sjediniti sa ohlaenim filom, te dodati mleko u prahu i mleveni kikiriki.

Svaku koru premazati filom, a na svaku drugu preko fila reati višnje.

Ulupati preostali šlag krem sa instant kafom, te premazati tortu.

Savet