

Torta sa cokoladom i višnjama



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore:

- 3 jajeta
- 280 g šećera
- 350 g brašna
- 150 g čokolade u prahu
- 1,5 kesice praška za pecivo
- 2 pune kašičice sode bikarbone
- malo soli
- 250 ml mleka
- 130 ml ulja
- 250 ml ključale ohlađene vode
- 2 kesice vanilin šećera

Za I fil:

- 1,5 l mleka
- 200 g šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- 100 g krem šlag
- 4 kesice pudinga od vanile
- 150 g margarina

Za II fil:

- 900 g smrznutih višanja

- **200 g**šecera
- **200 ml**vode
- **150 g**margarina
- **1 kesica**pudinga od maline

Za dekoraciju:

- **300 g**krem šlag
- **300 ml**mleka
- **30 g**šecerna srca
- plavi sjaj za torte

Priprema

Jaja sa šećerom umutite penasto, dok ne pobele. Smanjite brzinu miksera pa dodajte kakao, sodu bikarbonu, prstohvat soli, mleko, prokljucalu i ohlađenu vodu, vanilin šećer i prašak za pecivo, pomešanim sa brašnom. Sve umutite mikserom dok se ne napravi glatka smesa bez grudvica. Kore pecite na pek papiru. Smesa se sipa sipacom i dovoljno je po 4-5 sipaca za jednu koru. Testo je kao za palacinke. Potrebno je napraviti 4 kore. Peku se vrlo kratko oko 4-5 minuta. Koru ostavite da se hladi na pek papiru. Za prvi fil je potrebno da puding razmutite sa malo mleka i kad mleko provri zakuvajte na uobicajeni nacin. Ohladiti uz povremeno mešanje da se ne bi stvorila korica. Margarin umutite panasto dodajte šećer u prahu, izmiksajte pa dodajte hladan fil. Kad se ujednaci smesa sipajte krem šlag i nastavite mucenje dok se ne napravi glatka smesa. Za drugi fil je potrebno da višnje i šećer kuvate 10 minuta. Puding razmutite sa vodom pa zakuvajte sa višnjama. U vruce dodajte margarin, mešajte dok se ne otopi i ohladite.

Finalni postupak: kora, cetvrtina crvenog fila pa cetvrtina žutog fila, kora... i tako dok ne potrošite sve sastojke.

Dekorišite umucenim šlagom i šecernim srcima. Dobro rashladiti i uživati u divnom ukusu. Prijatno.

Savet