

## ***?okoladna torta sa višnjama***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **5** belanca
- **150 g** šecera
- **100 g** cokolade
- **60 g** margarina
- **70 g** brašna

#### **Fil:**

- **5 dl** mleka
- **200 g** šecera
- **5** žumanca
- **90 g** brašna
- **250 g** margarina
- **200 g** Menaž cokolade
- **2 kašike** rumu
- **2** vanil-šecera
- **300 g** višanja
- **100 g** pecenih lešnika

#### **Dekoracija:**

- **3 kašike** sirup od višanja
- **3 dl** slatke pavlake

## **Priprema**

Belanca umutiti u cvrst sneg, pa postepeno dodavati 150 g šecera neprekidno muteci. U odvojenoj posudi otopiti cokoladu, pa umutiti sa otopljenim margarinom, dodati brašno i dobro izmešati. Na kraju dodati šam od belanaca i polako promešati varjacom. Okrugao kalup obložiti papirom za pecenje pa sipati smesu.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 15 minuta.

U šerpu sipati 3 dl mleka sa šecerom i kuvati dok ne prokljuca. Posebno umutiti preostalo mleko sa žumancima i brašnom pa sipati u kljucalo mleko i kuvati dok se ne zgusne. U ohlaženu smesu dodati 250 g omekšalog margarina, otopljenu cokoladu, rum i vanilin šecer pa izmiksati.

Na kraju ubaciti iseckane lešnike i višnje, pa sjediniti sa varjacom.

Ohlaženu koru vratiti u kalup, preko nje naneti fil i poravnati. Ostaviti da se stegne. Slatku pavlaku umutiti sa sirupom pa ukrasiti stegnutu tortu.

Prijatno!!!

## **Savet**