

okoladna torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Kora:

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

Fil:

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

Dekoracija:

- **3** kašikasirup 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 zagrejanoj 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 ohlaenu 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.

Ohlaenu 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