

okoladna torta sa višnjama (6)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 2 jajeta
- 240 g brašna
- 200 g šecera
- 200 ml ulja
- 150 g kisele pavlake
- 240 ml mleka
- 100 g čokolade u prahu
- 2 kašičice sode bikarbone
- 1 prstohvatsoli
- 1 vanilin šećer

okoladni fil:

- 750 ml mleka
- 2 kesice pudinga od čokolade
- 6 kašika šecera
- 200 g čokolade
- 250 ml slatke pavlake

Žele od višanja:

- 500 g višnje
- 4 kašika gustina
- 3 kašika šecera

I još:

- **300 ml**soka od narandže

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i prvo belanac umutite u cvrst šam. Dodajte postepeno šećer i mutite. Dodajte žumanca i mutiti dok ne pobele. Isključiti mikser pa dodati ulje, mleko, pavlaku, vanilin šećer, čokoladu u prahu, sodu bikarbonu i na kraju brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Sve promešajte varjačom i isipajte u pleh od električnog šporeta koga ste pložili papirom za pečenje.

Peci na 180 C oko 30 minuta. Ohladiti pa hladnu koru preseći na 3 jednaka dela po dužini. Za čokoladni fil je potrebno da zakuvate puding od čokolade na uobičajeni način. U vruće dodati čokoladu. Ohladiti pa sjediniti sa predhodno umućenom pavlakom. Višnje ispasirati, dodati šećer i zakuvati gustin na uobičajeni način. Prohladiti. Kore poprskati sokom od narandže.

Filovati: kora, trećina želea od višanja, trećina fila od čokolade, kora, žele, fil, kora, žele, fil. Dekorirati po želji.

Uživati u čokoladnom ukusu. Prijatno!

Savet