

okoladna kremasta torta sa višnjama



težina: lako

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastoјci

Za koru:

- **4**jajeta
- **8** kašikašecera
- **8** kašikabrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **3** kašikekakaa

Za drugu koricu:

- 2jajeta
- **4** kašikašecera
- **4** kašikabrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **1,5** kašikakakaa

Za prvi fil:

- **500** mlmleka
- **250** gšecera
- 2puđinga od cokolade
- **100** mlmleka
- **250** gmargarina za kolace

Za drugi fil:

- **300 g** višanja
- **100 g** mlevene plazme
- **2 kesice** šлага od cokolade

Za cokoladni ganaš:

- **100 g** crne cokolade
- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

U ciniju umutiti belanca, zatim dodati šecer i umutiti, potom dodati žumanca i umutiti sve zajedno. U tu smesu dodati brašno prethodno pomešano sa praškom za pecivo. Kada se sve sjedini dodati 3 kašike kakaa i mutiti još malo. Smesu sipati u kalup obložen papirom za pecenje i peci na 180-200°C 30 minuta. Kada kora bude gotova, preseći je na dve jednakе polovine i malo poprskati mlekom. Za drugu koricu postupak je isti i nju nije potrebno seci.

U 500 ml mleka dodati 250 g šecera, prokuvati, zatim dodati dva pudinga od cokolade prethodno razmucena u 1 dl mleka. Malo kuvati da se sve ugosti i stegne. U puding dok je još uvek vruc dodati mlecnu cokoladu po želji da se istopi. Ostaviti da se potpuno ohladi, pa dodati ceo margarin i dobro umutiti mikserom.

Umutiti dve kesice šлага po uputstvu i od te kolicine odvojiti 3 vece kašike za drugi fil, a ostatak ostaviti za filovanje torte. 300 g višanja dodati 100 g mlevenog keksa i 3 vece kašike šлага.

Ganaš za prelivanje torte: Slatku pavlaku zagrejati do kljucanja (ali da NE prokljuca) i dodati izlomljenu crnu cokoladu. Lagano kašikom mešati da se sastojci sjedine. Ostaviti ganaš da se malo ohladi.

Kada prepremite filove i korice, prelazite na filovanje i dekorisanje torte. Na prvu koru staviti polovinu prvog filia od cokoladnog pudinga, preko njega polovinu drugog filia od višanja, zatim staviti drugu koricu i ponoviti postupak. Preko toga, staviti trecu tanju koricu i filovati celu tortu preostalim šlagom. Kada isfilujete tortu šlagom, ohlaeni ganaš prvo sipati kašikom uz ivicu torte, a ostatak preliti tortu po sredini torte. Dekorisati ostatak torte po želji. Ostaviti tortu u frižider da odstoji jedan dan pre posluživanja. Prijatno!

Savet

Najbolje je prvo pripremiti prvi fil da bi se ohladio, zatim drugi fil da bi keks upio sok od višanja, a kore poslednje pripremati. Dekorisati po želji.