

## *okoladna kremasta torta sa višnjama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 4 jajeta
- 8 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 kašike kakaa

#### **Za drugu koru:**

- 2 jajeta
- 4 kašika šecera
- 4 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1,5 kašika kakaa

#### **Za prvi fil:**

- 500 ml mleka
- 250 g šecera
- 2 pudinga od čokolade
- 100 ml mleka
- 250 g margarina za kolace

### **Za drugi fil:**

- **300** gvišanja
- **100** gmlevene plazme
- **2 kesice**šlaga od cokolade

### **Za cokoladni ganaš:**

- **100** gcrne cokolade
- **200** mlslatke pavlake

## **Priprema**

U ciniju umutiti belanca, zatim dodati šećer 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 pečenje i peći na 180-200°C 30 minuta. Kada kora bude gotova, preseći je na dve jednake polovine i malo poprskati mlekom. Za drugu koru postupak je isti i nju nije potrebno seci.

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

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

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

Kada prepravite filove i korice, prelazite na filovanje i dekorisanje torte. Na prvu koru staviti polovinu prvog fila od cokoladnog pudinga, preko njega polovinu drugog fila od višanja, zatim staviti drugu koru i ponoviti postupak. Preko toga, staviti treću tanju koru 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. Dekorirati 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. Dekorirati po želji.