

# *Puslica sa višnjama*



## **Sastojci**

### **Kora:**

- 1 pakovanje od 100 g puslica

### **Preliv preko kore:**

- 200 g cokolade za kuvanje (menaž)
- 80 g margarina

### **Vocni preliv:**

- 600 g ociščenih višanja
- 50 g šecera
- 50 ml vode
- 1 1/2 kašika gustina

**Fil:**

- 3 žumanceta
- 3 kašike šecera
- 1 vanilin šecer
- 3 kašike vode ili mleka
- 500 ml slatke pavlake
- 1 šlag krem sa ukusom cokolade
- 100 g plazme sa cokoladom
- 100 g milka cokolade
- 2 kesice krem fix

**Priprema**

Otopiti cokoladu i margarin na pari. Puslice probosti viljuškom i poredjati u okrugao kalup obložen, alu folijom prečnika 26 cm. Mlaku cokoladu preliti preko puslica. Ostaviti da se stegne. Višnje, vodu i šecer kuvati oko 10 minuta. Dodati gustin, rastvoren u malo tecnosti od kuvanja i dodati u višnje. Kuvati još par minuta, da se stegne masa. Ohladjene višnje premazati preko cokolade.

Žumanca, šecer, vanilin šecer i vodu ili mleko umutiti mikserom i kuvati na pari, da se malo zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti slatku pavlaku. Odvojiti deo za ukrašavanje. Umutiti šlag krem sa 170 ml mleka.

Pomešati sve tri smese (kuvana jaja, slatku pavlaku i šlag krem) i dodati mrvljenu plazmu, izrendanu milka cokoladui krem fix.

Ovu masu premazati preko višanja.

Sa ostatkom slatke pavlake ukrasiti tortu i staviti je u frižider. Prijatno!