

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 očišćenih višanja
- 50 g šećera
- 50 ml vode
- 1 1/2 kašika gustina

Fil:

- 3 žumanceta
- 3 kašike šećera
- 1 vanilin šećer
- 3 kašike vode ili mleka
- 500 ml slatke pavlake
- 1 šlag krem sa ukusom čokolade
- 100 g plazme sa čokoladom
- 100 g milka čokolade
- 2 kesice krem fix

Priprema

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

Žumanca, šećer, vanilin šećer 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 čokoladi krem fix.

Ovu masu premazati preko višanja.

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