

Tortica coko-višnja



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil sa višnjama:

- **400** gocišćenih višanja
- **po ukusu**šecera
- **150 ml** vode
- **3 kašike**gustina
- **1 kašika**maslaca ili margarina

Za coko fil:

- **300 ml**mleka
- **1 kesica**pudinga sa ukusom cokolade
- **5 kašike**šecera
- **1 kašika**gustina
- **2 štangle cokolade** za kvanje
- **1 kašika**maslaca ili margarina

Još:

- **24 komada**bevita keksa
- **150 ml** mleka za umakanje keksa

Dekoracija:

- **2 kesice**šlaga

- **po potrebi** mleko ili kisela voda za mucenje šlaga
- **malo crvene** jestive boje za kolace
- **nekoliko komada** višanja

Priprema

U šerpi staviti višnje (ne cediti sok koji puste višnje). Dodati šećer i vodu. Staviti da se kuva. Kad provri kuvati oko 5 minuta. (Po želji mozete izblendati višnje. Ja sam malo prohladila fil, pa sam izblendala, zatim vratila na riglu, usula gustin i zakuvala fil). Gustin razmutiti u malo vode. Usuti u fil i kuvati dok se ne zgusti. Vrucem filu dodati maslac ili margarin. Mešati da se otopi. Ostaviti fil da se dobro ohladi.

U malo mleka razmutiti puding i gustin. Ostatak mleka dodati šećer (po ukusu mozete dodati više šecera) i staviti da se zagreva. Kad provri dodati razmuceni puding i ukuvati fil. Vrucem filu dodati cokoladu i margarin ili maslac. Izmešati da se sve otopi i ostaviti da se fil ohladi.

Kalup obložiti providnom folijom. Svaki komad keksa umakati u mleko pa poredjati na dno kalupa. Svaki naredni put keks umakati u mleko.

Preko keksa premazati polovinu fila od višanja.

Preko fila od višanja poredjati keks.

Preko keksa ceo coko fil. Preko coko fila keks.

Preko keksa druga polovina fila od višanja. Preko fila od višanja keks.

Keks - pola fila od višanja - keks - ceo coko fil - keks - druga polovina fila od višanja - keks. Torticu sa kalupom ostaviti u frižideru da se stegne. Ohladjenu tortu izvaditi iz kalupa.

Šlag umutiti po uputstvu sa kesice. Po želji dodati boju za kolace. Dekorirati tortu šlagom i višnjama. Vratiti na kratko u frižideru da se stegne šlag. Seci na parcad i poslužiti.

Savet

Brza, lagana i ukusna tortica je sve oduševila.