

okoladna torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

време припреме: **40** min

Sastojci

Kore:

- 3 jajeta
- **200 g** brašna
- **200 g** kristal šećera
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2 kašike** kakao praha
- **1 šoljica** soka od višanja
- **50 ml** mleka

Fil:

- **1 pakovanje** smrznutih višanja
- **8 kašika** šećera
- **1** puding od vanile
- **200 ml** vode
- **100 g** čokolade

Preliv:

- 1 slatka pavlaka
- 100 g cokolade

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom (dugo mutiti) nakon što dobijemo penastu gustu smesu, dodavati ostale sastojke uz nastavak mucenja. Izlivati masu u pleh ciji se obruc skida obložiti pleh pek papirom. Rasporediti jednako smesu i od ove dobijene mase ispeci 3 kore. Kore se peku po 5 minuta na 180C. Fil: zaledjene višnje staviti u dublju šerpicu i posuti ih šećerom, kada se višnje odmrznu i šećer istopi dodati im lomljenu cokoladu pa mešati dok se sve ne bude sjedinilo. U vodi razmutiti puding od vanile i dodati ga smesi sa višnjama uz konstatno mešanje do se ne bude zgusnulo. Obruc pleha postaviti na širi tanjir. Postaviti koru, malo je poprskati sokom od višnja potom premazati trecinom fila pa preklopiti drugom korom i ponovo koru poprskati sokom i rasporediti fil pa preklopiti trecom korom pa uraditi isto kao i sa predhodne dve. Tortu ostaviti par minuta na sobnoj temepraturi dok se ne bude pripremio preliv. Preliv: u dubljoj posudi rastopiti cokoladu sa slatkom pavlakom i smesom preliti tortu. Ostaviti je oko 1h na sobnoj temperaturi. Potom je staviti u frižider.

Savet

Torta mora odstojati par sati frizideru potom skinuti metalni obru. Tortu ukasiti višnjama ili seckanim lešnikom.