# *Cherry torta*

## Sastojci

**Potrebno je:**

- 650 g šecera
- 18 kašika vode
- 250 g mlevenog keksa
- 250 g mlevenih oraha
- 210 g margarina
- 300 g cokolade
- 500 g višanja
- 2 kašike gustina
- 500 g slatke pavlake
- 500 g šlaga
- 2 kesice ucvršcivaca za šlag
- 100 g šecera u prahu

## Priprema

Prvi deo (Bajadera): 650 g šecera prokuvati sa 18 kašika vode. Skloniti sa šporeta, pa dodati 250 g mlevenog keksa, 250 g mlevenih oraha, 210 g margarina i 100 g cokolade.

Višnje ocediti.

Sok staviti da prokuva, ali pre toga odvojiti nekoliko kašika soka, pa ga izmešati sa 2 kašike gustina. Kada sok prokuva, dodati gustin i višnje.

Od prvog dela napraviti koricu, a preko toga staviti višnje.

Drugi deo: Umutiti 500 g pavlake.

Posebno umutiti šlag u koji dodamo 2 kesice ucvršcivaca za šlag i 100 g šecera u prahu.

Spoiti pavlaku i šlag i podeliti na dva dela. Jedan deo staviti preko višanja.

Treci deo (Mousse au chocholat): U drugi deo šlag-pavlake staviti preostalih 200 g cokolade, koju ste pre toga otopili.

Sve pomešati i staviti preko drugog dela.

Tortu možete ukrasiti rendanom cokoladom, cokoladnim mrvicama, mlevenim orasima...po želji.