

okoladna torta sa višnjama (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

време припреме: **120** min

Sastojci

Testo

- 5jaja
- **150 g**šecera
- **150 g**brašna
- **100 g**mlevenih oraha
- **50 g**kakao praha
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo

Fil

- **3 kesice**praha za puding od vanile
- **150 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **5 dl**mleka
- **1**margarin
- **400 ml**slatke pavlake
- **400 g**višanja
- **1 štangla**cokolade za kuvanje

Priprema

U dublju posudu izlomiti jaja, dodati šećer i vanilin šećer i penasto umutiti mikserom. Dodati brašno, mlevene orahe, kakao i prašak za pecivo. Testo sipati u pravougaonu tepsiju obloženu papirom za pečenje i staviti da se peče u zagrejanu rernu na 200 C. Kada se testo odvoji od papira za pečenje gotovo je, ali za svaki slučaj proverite probadanjem testa cackalicom, treba da bude suva, izvaditi iz rerne odvojiti od papira i ostaviti da se ohladi.

Za to vreme skuvati 2 pudinga sa 100 g šećera i 5 dl mleka. U vreli puding dodati margarin za filove i mikserom sjediniti dok se margarin ne otopi i sve lepo sjedini. Posebno umutiti slatku pavlaku i deo sjediniti sa pudingom a manji deo ostaviti za odozgo.

Višnje ocistiti od koštica, a ako su zamrznute otopiti ih i skuvati sa 1 pudingom i 50 g šećera i sokom koji su pustile. Ohladjeno testo preseći na pola.

Na prvu koru staviti višnje, fil od pudinga, pa koru, višnje, fil od pudinga.

Odozgo ukrasiti ostatkom slatke pavlake. Preko narendati cokoladu.

Savet

Ostaviti u frižider da se dobro ohladi. Sei na parad I služiti.