

Blato torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Biskvit:

- 5jaja
- **9 kašika**šecera
- **8 kašika**brašna
- **1 kašika**kakaa
- 1prašak za pecivo

Ostali sastojci:

- **350 g**višanja
- **5 kašika**šecera
- **100 g**cokolade za kuhanje
- **50 g**mlijecne cokolade
- **250 g**margarina
- 1vanilin šecer
- **1 dl**ruma
- **3 velike kašika**marmelade od višanja ili marelice

Glazura:

- **100 g**cokolade za kuhanje
- **100 g**margarina
- **1 kašika**ulja

Priprema

Umutiti jaja i šećer, dodati kakao, brašno i prašak za pecivo, sve sjediniti, pa izliti u pleh obložen papirom za pečenje. Peci u pećnici zagrijanoj na 200 C. Peceni biskvit ohladiti.

U šerpu staviti višnje, preliti sa šećerom i vanilin šećerom, pa kratko kuhati. Umjesto ovako spremljenih višanja, možete koristiti i one iz kompota.

U mikrotalasnoj otopiti čokoladu i margarin, malo prohladiti. Biskvit izlomiti u većoj posudi, pa preliti prohladenom čokoladom. Zatim dodati i višnje, marmeladu i rum.

Sve dobro izmješati rukama, tako da se dobije kompaktna masa-nalik blatu. Oblikovati tortu. Ja sam koristila kalup za srneca lea.

Ostaviti u frižideru da se stegne, pa istresti na tacnu.

Na pari otopiti čokoladu, margarin i ulje, pa tortu preliti glazurom. Kad se glazura stegne, rezati na parčad.

Savet

Naziv "BLATO" ova torta je dobila po tome jer se sastojci izlome i zgnjee rukama tako da smjesa nalik blatu. Super se formira i jako je finog okusa. Možete je, dakle, oblikovati kako želite (kao tortu, rolat, kuglice...).