

okoladna torta sa višnjama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Patišpanj:

- 4 jajeta
- **130 g** šecera
- **130 g** brašna
- **35 g** gustina
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šecer
- **200 g** čokolade
- **125 g** margarina

Fil I:

- **500 g** višanja
- **200 g** bele čokolade

Fil II:

- 6 jaja
- **6 kašika** šecera
- **7 kašika** brana
- **500 ml** mleka

- 250 g margarina
- 150 g šećera u prahu
- 2 kesice pudinga od vanile
- 500 ml mleka
- 125 g margarina
- 100 g šećera u prahu

Priprema

Otopiti na tihoj vatri 200 g čokolade i 125 g margarina.

Odvojiti belanca i penasto ih umutiti sa 130 g šećera. Kad su umućena dodati i žumanca i nastaviti mućenje. Kad su smese sjedinjene naliti otopljenju čokoladu. **VODITI RAUNA DA NIJE VRUA!**

U poseban sud izmešati 130 g brašna, 35 g gustina, kesicu praška za pecivo i kesicu vanilice. Lepo pomesti da bi bio patišpanj ravnomerne debljine. Dodati u prethodnu smesu i sjediniti.

Sve lepo izručiti u pleh (može biti obložen papirom ili premazan uljem i posut brašnom) i peći na temperaturi od 180 stepeni oko 20 minuta. Proveriti cackalicom da li je pečeno.

Otopiti i procediti višnje sa 200 g čokolade. (ako su smrznute). Višnje mogu sadržati malo soka, ako ima previše može isteci iz torte.

Umutiti 6 žumanaca sa 6 kašika šećera. Kad je umućeno dodati 7 kašika brašna. Možete odvojiti od 500ml nekoliko kašika mleka, da biste lakše sjedinili, posto je veoma gusto.

Staviti mleko na šporet. U vrelo mleko naliti prethodnu smesu i kuvati.

Penasto umutiti 250 g margarina i 150 g šećera u prahu. U margarin dodati ohlađen fil i sjediniti.

Skuvati 2 pudinga prema uputstvu sa kesice samo umesto u 1l mleka skuvati u 500ml.

Penasto umutiti 125 g margarina i 100 g šećera u prahu. Dodati ohlađen puding i sjediniti.

Puding i fil od brašna i jaja sjediniti.

Patišpanj podeliti na pola. Filovati tortu: patišpanj - višnje - fil - patišpanj - višnje - fil.

Savet

Tortu te veliine ja obino mažem sa 500 g šlag pene. Ili je oblažem fondanom. Oko 1kg fondana.