# *okoladna keks torta sa višnjama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

**Fil:**

- **750 ml**mleka
- **1**puding od cokolade
- **4 kašike**gustina
- **7 kašika**šecera
- **2**žumanceta
- **1**vanil šecer
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **250 g**margarina

**i još:**

- **40 komada**petit keksa
- **300 g**ocišcenih višanja

**Za glazuru:**

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **3 kašike**mleka
- **1 kašika**ulja

## Priprema

Umutiti žumanca sa 4 kašike šecera, dodati malo mleka, puding i gustin, izmešati. U preostalo mleko staviti 3

kašike šecera, zagrejati, usuti umucenu smesu i kuvati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati vanil šecer i cokoladu, mešati da se otopi. Dobro ohladiti i pomešati sa umucenim margarinom.

Na tacnu staviti red keksa (2x5) i preko polovinu ukupne kolicine višanja.

Preko višanja staviti cetvrtinu fila. Zatim red keksa, još cetvrtinu fila, red keksa, preostale višnje, fil (cetvrtinu), još jedan red keksa i preostali fil.

Napraviti glazuru, otopiti cokoladu sa mlekom i uljem, i ukrasiti tortu.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Uživajte u ukusu!

## Savet