

## *okoladna carolija sa višnjama*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **100** gputera
- **100** gMenaž cokolade
- 4jajeta
- **100** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **100** gbrašna
- **20** ggustina
- **1/2** kesiceprška za pecivo

#### **Za fil od višanja:**

- **400** gvišanja (koristim zamrznute)
- **2** dlvode
- **4** kašikešecera
- **4** kašikegustina

#### **Za fil od cokolade:**

- **5** dlslatke pavlake
- **100** gMenaž cokolade
- **100** gbele cokolade

## Za premazivanje torte:

- **4 dl**slatke pavlake
- **200 g**Menaž cokolade
- **125 g**

## Za tarabici:

- **100 g**Menaž cokolade
- **2 kašike**ulja
- papir za pecenje

## Priprema

Otopiti skupa 100 g cokolade i 100 g putera, ostaviti da se prohlađi. Umutiti 4 jaja sa šecerom i vanilin šecerom, dodati brašno, gustin, prašak za pecivo i prohlaenu cokoladu. Dobro umutiti i staviti u kalup precnika 24 cm prethodno obložen papirom. Peci na 180 stepeni 20 minuta. Koru dobro ohladiti i vodoravno preseći da dobijemo 2 kore.

Fil od višanja: Višnje sa 1 dl vode izblendirati, staviti u posudu dodati 4 kašike šecera, staviti na vatru da se kuva. Umutiti 4 kašike gustina sa 1 dl vode dodati u višnje i kuvati da se zgusne. Malo prohlađiti i toplo premazati preko obe kore i ostaviti da se ohladi.

Umutiti 2,5 dl slatke pavlake i dodati 100 g crne otopljene cokolade. Jednu koru premazanu sa filom od višanja staviti u kalup za tortu precnika 24 cm pa premazati filom od crne cokolade. Umutiti 2,5 dl slatke pavlake dodati 100 g istopljene bele cokolade. Ovaj fil staviti preko fila od crne cokolade. Sada preko staviti drugu koru da fil od višanja doe na fil od bele cokolade. Staviti u frižider da se dobro ohladi..

Za ukrašavanje torte: U posudu staviti 4 dl slatke pavlake, 200 g cokolade i 125 g putera i kuvati na tihoj vatri da se sve istopi (masa ne sme da provri), i ostaviti da se dobro ohladi, pa umutiti mikserom 1-2 minuta. Sa ohlaene torte skinuti obruc i premazati je sa ovim filom.

Za ogradicu: Iseci papir za pecenje velicine visine torte i obima. Istopiti 100 g cokolade sa 2 kašike ulja. Staviti u kesu za zamrzavanje probušiti cackalicom i šarati po papiru, cokolada da se stegne, ali ne do kraja i papir sa cokoladom prilepiti za tortu pa papir pažljivo odlepiti od cokolade.

## Savet