

# *Dekorissimo preporučuje*

## *Čoko torta sa višnjama*

Čoko torta sa višnjama

Kora:

3 belanca  
50g oraha  
20g kakao praha  
30g šećera  
1 kašika brašna

Napraviti 3 ovakve kore: Belanca umutiti penasto, postepeno dodavati šećer, dobro umutiti. Dodati kakao, brašno i mlevene orahe, mešati špatulom lagano dok ne dobijete kompaktnu masu. Peći u dekorissimo kalupu <<http://dekorissimo.rs/proihvod/kalup-ha-tortu-plavi-cena/>> na 200°C oko 12 minuta (proverite čačalicom da li je kora pečena).

Fil:

9 žumanaca  
1l mleka  
200g šećera  
3 kašike brašna  
100g gustina  
250g margarina ili maslaca  
300g crne čokolade  
I još je potrebno 300g višanja

Žumanca, šećer i vanilin šećer dobro umutiti dok ne dobijete penastu masu, u to dodati malo mleka (oko 200ml), dobro promešati. Dodati brašno i gustin, pa dobro umutiti, pazite da ne ostanu grudvice. Zakuvati u ostatak mleka. Kuvati na tihoj vatri (traje malo duže). U umućen maslac, dodati ohladjen fil. Čokoladu otopiti pa dodati u fil.

Filovati: kora, višnje, fil...

Uživajte!



*Dekorissimo*

DEKORIŠIMO SVET ZAJEDNO