

Brownies torta sa višnjama

Čokoladna torta sa višnjama kojoj niko nije odoleo.

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 45 Min.



Sastojci:

Testo:

1 pakovanje Dr. Oetker Brownies
50 ml vode
100 ml ulja
3 jaja

Fil:

1 kesica Dr. Oetker Fila za tortu sa
ukusom čokolade
250 ml mleka
50 g putera/maslaca

Domaći liker:

2 bočica/e Dr. Oetker Arome ruma
2 kašika/e smeđeg šećera
2 kesice Dr. Oetker Burbon vanila
aromatizovani šećer
15 višanja zamrznutih

- 1 Brownies smešu za kolače pomešajte sa 50 ml vode, 3 jajeta i 100 ml ulja, a zatim sipajte u kalup \varnothing 18 cm, koji ste prethodno namazali puterom i pecite oko 60 min na 160°C.
- 2 Dok se testo peče napravite domaći liker: zamrznute višnje pospite smeđim šećerom i Burbon vanilinim šećerom. Kad šećer krene da se topi, dodajte 2 bočice arome ruma i kuvajte oko 5 -10 minuta, tako da se višnje ne raspadnu, a da se sav šećer istopi. Liker treba dobro da se ohladi pre nego što se doda u fil.
- 3 Fil za tortu sa ukusom čokolade mutite sa 250 ml mleka oko 3 minuta, a zatim dodajte dobro umučeni puter i liker (kašiku po kašiku), s time da jednu kašiku ostavite sa strane.
- 4 Kada se testo ohladilo izvadite ga iz kalupa, pa uz pomoć drugog kalupa izdubite krug po sredini kolača, izvadite polovinu testa, a jedan deo ostavite kao "kapicu".
- 5 Unutrašnjost testa prelijte kašikom likera koju ste ostavili sa strane, kako bi ga testo upilo i zatim sve dobro napunite filom. Drugi deo fila stavite u kesu, jer će vam trebati za dekoraciju.



Dr. Oetker d.o.o.

- 6 Tortu prekrijte "kapticom", pa uz pomoć šprica pravite oblike, jedan do drugoga i tako sve u krug. Preko fila dodajte višnje koje ste kuvali u liker u i nekoliko listića nane. Ostavite u frižideru što duže da odstoji, idealno preko cele noći.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300