

# Čokoladni tart sa višnjama



**Potrebni sastojci za 14 komada, vrijeme pripreme 30 minuta**

## Podloga:

- 300 g mljevenog keksa
- 50 g drobljenog keksa
- 50 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanillin šećera
- 2 kašike čokoladnog kakaoa
- 1.2 dl čokoladnog mlijeka
- 100 g maslaca

## Fil sa višnjama:

- 400 g višanja (zaleđene, otkoštene)
- 0.5 dl vode
- 130 g šećera
- 40 g Dr. Oetker Original Gustina
- 5 kašika vode

## Čokoladni Galetta fil:

- 3 dl hladnog mlijeka
- 2 dl hladnog slatkog vrhnja
- 1 vrećica Dr. Oetker galetta krem pudinga s okusom čokolade
- 40 g čokolade u prahu

## Čokoladni ganache:

- 200 g mliječne čokolade
- 20 g čokolade za kuvanje
- 1 dl slatkog vrhnja (biljno)
- 1 vrećica Dr. Oetker Rum šećera

## Priprema:

### Podloga:

Pripemiti dublji kalup za tart d=22 cm i obložiti ga prozirnom folijom kako bi lakše izvadili podlogu od keksa.

Sastojke za podlogu sjediniti u odgovarajućoj posudi. Zamijesiti rukom kompaktnu smjesu (količinu čokoladnog mlijeka prilagodite vrsti keksa koju koristite, smjesa ne smije biti premekana) i rasporediti ravnomjerno po dnu i uz zid kalupa. Poravnati i ostaviti u zamrzivač dok pripremate fil od višanja.

### Fil od višanja:

Zaleđene višnje, šećer i vodu zagrijavati u odgovarajućoj šerpi na jačoj temperaturi. Dio višanja usitniti štapićnim mikserom. Gustin pomiješati sa 5 kašika vode tako da nema grudvica. Zakuhati fil sa gustinom uz stalno miješanje dok se ne zgusne. Površinu fila prekriti prozirnom folijom i ostaviti da se prohladi dok pripremite čokoladni galetta fil i ganache.

### Čokoladni Galetta fil:

U mješavinu hladnog mlijeka i slatkog vrhnja dodati sadržaj vrećice Galetta pudinga te miksati, prvo najmanjom brzinom, a zatim povećati brzinu miksera i miksati još oko 3-5 minuta i fil je spreman. Prebaciti ga u poslastičarsku plastičnu vrećicu.

### Čokoladni ganache:

U odgovarajućoj šerpici izlomiti čokolade i preliti ih slatkim vrhnjem. Zagrijavati na srednjoj temperaturi uz stalno miješanje pa dodati i rum šećer. Kad se sva čokolada otopi i smjesa postane glatka smaknuti sa šporeta i prohladiti.

Ohlađenu podlogu izvaditi iz kalupa i ukloniti prozirniju foliju. Podlogu staviti na tanjir za serviranje.

Na podlogu prvo rasporediti prohladen fil od višanja i poravnati, a zatim preko njega pomoću poslastičarske vrećice nanijeti čokoladni galetta fil i poravnati špatulom. Preko ravnomjerno rasporediti čokoladni ganache.

Ukrasiti Dr. Oetker kakao mrvicama, svježim bobičastim voćem i listićima mente.

Kolač prije serviranja dobro rashladiti nekoliko časova u frižideru.

Prijatno!