

oko torta sa sirom i višnjama



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za testo:

- 5jaja
- **150 g**šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje
- 1limun
- **100 g**griza
- **500 g**sitnog sira
- **150 ml**slatke pavlake
- **2 kašike**kakaa

Još:

- **500 g**višanja
- **2 kašike**šecera
- **1 kesica**želatina
- **2,5 dl**soka od višanja
- **100 ml**slatke pavlake

Priprema

Belanca umutiti u sneg, umutiti slatku pavlaku, otopiti cokoladu. Žumanca umutiti sa šećerom umešati malo po malo sir, otopjenu cokoladu, sok limuna, kakao, griz, sneg od belanca i šlag od slatke pavlake. Testo uliti u nauljen brašnom posut pleh i staviti na 180 stepeni odmah skinuti na 160 i peci oko 60 minuta. Na ohladeno testo poredati višnje, želatin pripremiti sa sokom i šećerom prelići preko višanja, staviti na hladno. Slatku pavlaku uutiti i ukrasiti tortu.

Savet