Viktorija torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **9**jaja
- **9 kašika**šecera
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**gustina
- **3 kašike**kakaoa

Za preliv od višanja:

- **500 g**višanja
- **2 dl**vode
- **4 kašike**šecera
- **2 kašike**gustina

Za fil:

- **300 g**maskarpone sira
- **100 g**šecera u prahu
- **1 kesica**vanil šecera
- **2 dl**slatke pavlake
- **1 kesica**kremfixa

Za dekoraciju:

- **4 dl**slatke pavlake

Priprema

Za pripremu kore odvojiti bjelanjke i žumanjke. Bjelanjke umutiti sa 3 kašike šecera. Posebno umutiti žumanjke sa 6 kašika šecera. Pomiješati brašno, gustin i kakao, pa dodati u smjesu sa žumanjcima. Postepeno dodavati po kašiku bjelanjaka i lagano miješati kašikom, dok se svi sastojci dobro ne sjedine. U odgovarajuci kalup staviti pek papir, posuti brašnom i izliti smjesu. Peci u rerni zagrijanoj na 180 C dok kora ne porumeni. Pecenu koru isjeci kroz sredinu da se dobiju tri jednake korice.

Za preliv je potrebno u šerpi sjediniti vodu, šecer i gustin, pa kuhati dok se šecer ne istopi. Dodati višnje i na laganoj vatri miješati još par minuta.

Za fil: Dobro umutiti slatku pavlaku sa šecerom u prahu, vanilinim šecerom i kremfixom. Kada šlag dobije potrebnu gustinu, dodati maskarpone sir i lagano sjediniti kašikom.

U kalup reati prvu koru, pa preliti polovinom preliva od višanja, zatim staviti polovinu fila sa sirom, pa opet reati drugu koru, preostali preliv od višanja i fil sa sirom i na kraju staviti trecu koru. Ostaviti da se malo stegne u frižideru. Izvaditi iz kalupa i gotovu tortu, dekorisati slatkom pavlakom.

Savet