Torta sa višnjama, trobojna

težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 litar**mleka
- **10 kašika**šecera
- **3**pudinga od vanile
- **300 g**crne cokolade
- **200 g**bele cokolade
- **1/2 l**slatke pavlake
- **2 kesice**želatina
- **5 kašika**šecera u prahu
- **200 g**krem sira
- **1 caša** kisele pavlake 20%mm
- **300 g**ocišcenih i oceenih višanja
- **330 g**vocnog jogurta (malina)
- **25 komada**plazma ili nekog drugog keksa

Priprema

Skuvati puding razmucen u 200 ml mleka, u preostalih 800 ml sa 10 kašika šecera. Podeliti puding u dve posude. U jednoj rastopiti crnu u drugoj belu cokoladu. Promešati pudinge da se spoje lepo sa cokoladama. Ostaviti da se ohlade. Želatin preliti sa osam kašika vode. Umutiti slatku pavlaku. U nju sipati u mlazu želatin koji ste malo razgrejali da postane tek tecan. Potom po pet kašika te slatke pavlake dodati u pudinge. U ostatak pavlake dodajte krem sir, cašu pavlake i šecer u prahu pa izmešajte, dodajte višnje i vocni jogurt. Promešajte. Duboku šerpu obložite providnom folijom pa prvo stavite sloj belog krema. Onda pola crnog pa ceo krem sa višnjama. Potom drugu polovinu crnog. Na sve to poredjajte keks umocen u mleko pa pokrijte providnom folijom i ostavite na 20ak sati u frižider. Sutradan okrenite na okrugli poslužavnik šerpu i polako tortu odvojite. Odlepite providnu foliju i tortu ukrasite šlagom po želji.

Savet

Torta je visoka tako da je dobro da imate siroku i duboku šerpu u koju ete složiti sve filove. Inae kad radite sa želatinom ne pratite uputstvo sa kesice ve sadržaj kesice prelijte sa 4-5 kašika vode. Dakle u ovom sluaju dve kesice sa 8-10 kašika vode pa u šerpici razgrejte na tihoj vatri dok se ne rastopi ali pazite da ne provri.