

Torta sa višnjama (6)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **1** **caša (od 2 dl)** brašna
- **1** **caša** šećera
- **1/3** **šoljeka** kakaoa
- **1/3** **šolje** ulja
- **1/3** **kašičice** soli
- **1/2** **kašičice** sode bikarbone
- **1/2** **kašičice** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **oko 1/2 dl** vode
- **1** kesica vanile

Žele od višanja:

- **350** g višanja
- **3 dl** vode
- **5-6** kašika šećera
- **5** kašika škroba (gustina)
- **1** kesica vanile

I još:

- **200 g**šlaga
- **2 dl**kisele vode
- **nekoliko kašika**sirupa od višanja

Priprema

Stavite u odgovarajući sud sve suve sastojke (brašno, so, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, šećer i kakao) i sve izmešajte. Dodajte trećinu šolje vode i ulje i mutite mikserom oko 1 minute pa zatim dodajte jaje, vanilin šećer i još 1/4 šolje vode. Mutite mikserom još 3-4 minuta pa izlijte masu u okrugli pleh, obložen papirom za pečenje.

Po vrhu rasporedite jedan deo višanja i blago ih pritisnite kako bi malo upale u smesu. Pecite koru u zagrejanoj rerni na 220 stepeni oko 30-40 minuta. Pecenu koru izvadite iz rerne i prebacite je na okruglu tacnu za tortu.

Ostatak višanja kuvajte sa 3 dl vode, šećerom i vanilin šećerom nekoliko minuta pa ih ispasirajte, tj izgnjecite (ukoliko želite možete ostaviti da vam višnje budu cele). U višnje dodajte gustin, razmucen u soku koji su pustile višnje i kuvajte dok ne dobijete potrebnu gustinu. Sklonite sa vatre i topao žele razlijte po kori.

Umutite šlag penu sa hladnom vodom (ja koristim kiselu vodu) i pri kraju mucenja dodajte sirup od višanja (skuvajte sok koje su ispustile višnje sa šećerom dok ne dobijete gust sirup). Premažite tortu.

Savet

Tortu dobro rashladite pre služenja.