

## **Torta sa višnjama (6)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastoјci**

#### **Kora:**

- **1 caša (od 2 dl)**brašna
- **1 caša**šecera
- **1/3 šoljekakaoa**
- **1/3 šoljeulja**
- **1/3 kašicicesoli**
- **1/2 kašicicesode bikarbone**
- **1/2 kašicicepraproška za pecivo**
- **2jajeta**
- **oko 1/2 dl**vode
- **1 kesicavanile**

#### **Žele od višanja:**

- **350 g**višanja
- **3 dl**vode
- **5-6 kašika**šecera
- **5 kašikeskroba** (gustina)
- **1 kesicavanile**

## I još:

- **200 g** šлага
- **2 dl** kisele vode
- **nekoliko kašikasirupa** od višanja

## Priprema

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

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

Ostatak višanja kuvajte sa 3 dl vode, šecerom i vanilin šecerom 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 želes razlijte po kori.

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

## Savet

Tortu dobro rashladite pre služenja.