

Ananas torta sa višnjama



težina: **srednje**

za: **36** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x4):

- 5belanaca
- **150** gšecera
- **1 kašika**sirceta
- **100** gmlevenih oraha
- **1 kašika**brašna

Za fil:

- 20žumanaca
- **20 kašika**šecera
- **350** gmargarina
- **300** gslatke pavlake
- **100** gseckanih oraha
- **300** gvišanja
- **300** gkolutovi ananasa

Za dekoraciju:

- **200** gcokolade
- **8 kašika**ulja

- **3 kašikamleka**
- **nekoliko zrnasoli**
- **150 g**cokoladnih bonbonica
- **20 g**belih perlica

Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti belanca i umutite ih mikserom u cvrst šam. Kad se umuti postepeno dodajte šećer i nastavite mucenje. Kad se lepo umuti dodajte sirce, mleven orah, brašno i varjacom lagano promešati. Peci na 200 C 10-ak minuta -pleh velicine 36x36cm obloženim pek papirom. Za fil žumanca i šećer umutite mikserom da bude penasto i skuvajte fil na pari. Izmiksati margarin i sjediniti sa hladnim filom. Umutiti slatku pavlaku i sjediniti sa predhodnim filom. Fil podeliti na 3 dela. U jedan deo staviti iseckane orahe.

U drugi deo oceene višnje.

Za trecu koru poreajte kolutove ananasa pa onda isipajte ostatak fila.

Finalni postupak: kora, fil sa orasima, kora, fil s višnjama, kora, kolutovi ananasa pa ostatak fila, pa kora. Celu tortu prekrijte otopljenom cokoladom i dekorišite šecernim perlicama i cokoladnim bombonama. Uživajte u osvežavajućem ukusu.

Prijatno.

Savet