

## **Bela torta sa višnjama**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **8**belanaca
- **400** gšecera
- **1** kašikasirca

#### **Za fil sa cokoladom:**

- **8**žumanaca
- **200** gšecera u prahu
- **300** gmlevene plazme
- **100** gcokolade
- **250** gmargarina
- **150** mlmleka

#### **Za fil sa višnjama:**

- **500** gvišanja
- **400** mlvode
- **8** kašikašecera
- **8** kašikagustina

## Za dekoraciju:

- **100 g** cokolade
- **20 g** šecerne perle
- **200 g** šlagula
- **200 ml** mleka

## Priprema

Belanca umutiti u cvrst šam. Postepeno dodajte šefer, neprekidno muteci. Potrebno je mutiti duže dok se šefer ne otopi, oko 10 minuta. Dodati i sirce, umutiti mikserom. Isipati u pleh koga ste obložili pek papirom. Peci na 150 C 25 minuta, ne otvarati rernu. Izvaditi koru i prevrnuti je na plato koga ste posuli šecerom. Ostaviti da se ohladi. Višnje oprati i ocistiti od koštice. Samleti u blenderu. Isipajte u odgovarajuću šerpicu, dodajte 200 ml vode, šefer i kuvajte na laganoj vatri 10-ak minuta. Gustin pomešajte sa ostatkom vode, da nema grudvica i zakuvajte zajedno sa višnjama. Smanjite temperaturu, da vri 3-4 minuta pa sklonite sa ringle i ostavite da se hlađi uz povremeno mešanje, da se ne bi stvorila korica. Žumanca umutite sa šecerom penasto, stavite na laganoj vatri i kuvajte 5 minuta uz stalno mešanje. Sklonite sa vatre i ohladite.

Margarin umutite penasto dodajte mu skuvan fil sa žumancima i izmiksajte da se napravi glatka krema. Dodajte mleveni keks, mleko, rastopljenu cokoladu i sve zajedno izmiksajte. Koru preseći na pola po dužini. Preko kore stavite pola fil sa višnjama, pa polovicu fila sa cokoladom, pa kora, fil sa višnjom, pa fil sa cokoladom.

Umutite šlag sa mlekom i premažite celu tortu. Štedljivim nožicem secite cokoladu na šnitove. Pospite šecernim perlicama. Dobro rashladiti.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

## Savet