oko-karamel torta sa višnjama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jaja
- **6 kašika** šecera
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike**gustina
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 prstohvat**soli
- Karamel fil:
- **300 ml**mleka
- **7 kašika**šecera
- **1 kašika**gustina
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**želatina
- **100 ml**soka od višanja
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **300 g**ocišcenih višanja
- **200 ml**slatke pavlake
- Fil od vanile:
- **800 ml**mleka
- **3 kesice**puding od vanile
- **10 kašika**šecera
- **200 ml**slatke pavlake
- Preliv za kore:
- **200 ml**vode
- **5 kašika**šecera

- Za dekoraciju:
- **150 g**šlag krem

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom i prstohvatom soli u cvrst sneg. Dodati pomešano brašno sa praškom za pecivo i gustin. Pažljivo varjacom promešati masu da se lepo sve sjedini, da nema grudvica. Zagrejati rernu na 180'C, kalup obložiti masnim papirom. Velicina kalupa 28 cm. Umucenu masu sipati u pripremljenom kalupu i peci koru 15-20 minuta. Pecenu koru podeliti na dva dela.

Karamelni fil: U manjoj posudi staviti šecer da se karamelizuje (na srednjoj temperaturi otapati šecer pazeci da ne pregori). 300 ml mleka smlaciti i umešati kašiku gustina, dodati ga u karamelizovani šecer, sacekati da mleko provri, pa skloniti sa vatre. Ostaviti da se ohladi karamel.

Kesicu želatina razmutiti u 5 kašika soka od višanja, sacekati da nabubri. Nabubreli želatin staviti na vatru da se zagreje (pazeci da ne provri, jer tada nece biti delotvoran). Želatin ostaviti da se ohladi. U hladnom karamelnom filu dodati želatin, umucenu slatku pavlaku. Mikserom mutiti da postane glatka masa bez grudvica.

Karamel fil odvojiti 10 kašika za dekoraciju. U filu dodati oceene višnje i otopljenu cokoladu, polako sve promešati da se izjednaci fil sa sastojcima.

Vanila krem: Puding razmutiti u mleku sa 10 kašika šecera, preostalo mleko staviti da uzavri, ukuvati puding uz stalno mešanje dok ne postane gusta masa. Puding ostaviti da se ohladi. Umutiti slatku pavlaku, pa sjediniti sa ohlaenim pudingom.

Finalni postupak: Prvi deo kore vratiti u kalup, preliti koru sa polovinom slatkog preliva za kore. Koru premazati polovinom fila od pudinga sa slatkom pavlakom. Premazati preko ceo karamelni fil sa višnjama, odozgo opet preostala polovina fila od pudinga sa slatkom pavlakom. Preko fila staviti drugu koru, natopiti je prelivom.

Tortu ostaviti u frižideru da odstoji preko noci. Sutradan je dekorisati po želji. Umutiti šlag pa dekorisati tortu okolo, onih 10 kašika karamelnog fila što je ostavljeno dekorisati tortu odozgo.

Savet

oko-karamel torta sa višnjama je laganog ukusa .Vazdušasta kora je opijena sonim filom i aromatinom notom karamelnog ukusa, koji je ispunjen višnjama i njenim sokom.:) Probajte je napraviti i osetiti njen ukus, slave nam dolaze pa stim nije loše imati je na slavskoj trpezi.:) Prijatno!