

Šnite sa višnjama



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- **9jaja**
- **9 kašika** šecera
- **9 kašika** brašna
- Za fil sa višnjama:
 - **750** gociščenih višanja
 - **700** g šecera
 - **200 ml** vode
 - **40** ggustina
 - Za beli fil:
 - **300** g belog šlag krema
 - **200 ml** hladnog mleka
 - Za prelivanje:
 - **200** g cokolade
 - **3** kašike ulja

Priprema

Za kore: Mikserom umutiti žumanca sa šecerom, potom dodati brašno i lagano umutiti mikserom. Posebno mikserom umutiti šne od belanaca...

...te sastaviti sa žumancima i lagano promešati kašikom kako bi se svi sastojci sjedinili.

Smesu uliti u pleh od elektricnog šporeta obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Ostaviti da se ohladi...

... te iseci na 3 dela (niz duž).

Za fil sa višnjama: Višnje i šefer staviti u šerpu i ostaviti da odstoje 15 minuta. Staviti na vatru da prokljuca, dodati vodu i kuvati oko 20 minuta. Odvojiti malo soka (od kuvanih višnja) i ostaviti da se ohladi, pa u njemu razmutiti gustin i ukuvati u vrijuce višnje. Kada dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i ostaviti da se dobro ohladi. Za beli fil: Šlag krem umutiti sa prokuvanim, pa ohlaenim mlekom.

Za prelivanje: okoladu i ulje otopiti na pari. Na tacnu za tortu staviti koru, naneti fil sa višnjama...

... potom naneti beli fil...

... te preliti glazurom od cokolade.

Tako reati naizmenično sve dok se ne utroši sav materijal. Celu tortu nafilovati belim filom, dekorisati otopljenom cokoladom sa uljem (ostaje od glazure za dekoraciju). Ostaviti da se ohladi i stegne...

... te seci i poslužiti.

Savet