

Bomba torta sa višnjama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za svetli deo:

- 2 **caše** kisele pavlake
- 100 **g** šlaga u prahu
- 2 **dl** kisele vode
- 4 **kašike** prah šećera
- 20 **g** želatina

Za tamni deo:

- **oko 200 g** višanja iz kompota
- 2 **dl** soka iz kompota
- 20 **g** želatina

Za podlogu:

- 2 **dl** soka iz kompota
- 50 **g** margarina
- **oko 250 g** mlevenog keksa

Za glazuru:

- 1 **caša** čokoladne glazure

Priprema

Za podlogu stavite da provri sok sa šećerom i margarinom i na kraju dodajte keks. Sve dobro sjedinite. Sklonite sa vatre, ukoliko je potrebno dodajte još keksa ili soka.

Manji deo ostavite po strani, a ostatak smese rastanjite po dnu i sa strane ovalne cinije u obliku polulopte (prethodno je obložite tankom providnom folijom).

Rastvorite svih 40 g želatina po uputstvu sa kesice i ostavite da nabubri. Za tamni deo u manju posudu stavite sok iz kompota i šećer da provri, dodajte višnje i pre nego što ponovo provri dodajte polovinu želatina, promešajte da se istopi pa sklonite sa vatre. Ostavite da se ohladi i želira.

Za beli deo umutite mikserom šlag sa kiselom vodom, dodajte prah šećer, a zatim kiselu pavlaku. Na kraju dodajte ostatak želatina, koji ste prethodno zagrejali (pazite da ne provri), sve dobro sjedinite i ostavite u frižider da se želira. U ciniju sa keksom ulijte polovinu bele smese (poluželirane), preko nanesite tamni deo (sa višnjama), a preko njega ostatak bele smese.

Na površinu stavite odvojeni deo smese sa keksom koji ste što tanje razvaljali. Ostavite u frižeder ili friz da se potpuno stegne (želira), najbolje preko noci. Potpuno stegnutu tortu (bombu) prevrnite na okruglu tacnu za služenje.

Pripremite glazuru po uputstvu i prelijte preko torte. Do služenja je držite u frižideru.

Savet