

Torta sa višnjama i sirom



Sastojci

Kora:

- 1 kg mlevene plazme
- 750 ml jogurta
- 150 g šecera
- 100 g bele cokolade

Fil I:

- 500 ml slatke pavlake
- 500 g riccote

Fil II:

- 600 g višnje
- 200 g šecera
- 1/2 kafene kašičice cimet
- 2 kesice mleveni želatin

Priprema

Mleveni keks umesiti sa šecerom i jogurtom. Masu rasporediti u kalup za tortu precnika 30 cm i posuti mlevenom belom cokoladom.

Višnje skuvati sa šecerom i cimetom i izgnjeciti sa presom za pire. Dve kesice želea, otvoriti i potopiti žele u hladnu vodu (8 supenih kašika dr oetker).

Kada se fil od višanja ohladi, da bude mlak, žele otopimo u mikrotalasnoj od prilike 20 sek. na 800 jacine. Otopljeni želatin umešamo u mlak fil od višanja.

Slatku pavalku ulupamo sa mikserom pomešamo sa sirom i sa pola fila od višanja.

Fil sipamo u kalup na vec spremno testo. Fil rasporedimo da bude gladak, pa preko njega lagano pospemo ostatak višanja sa želeom.

Tortu odlažemo u frižider na minimum 4 sata ili je pravimo dan ranije.

Ova torta je poprilično visoka, tako da ako imate kalup visine 7 cm. Kada napravite testo stavite kalup na par minuta u zamrzivac, da se testo brže stegne.

Izvadite ga otkacite ogradicu i podignite skoro na vrh testa, pa ponovo zatvorite i ucvrstite pa tek onda nalivajte filove.