

Suner Bob - Torta sa višnjama



Sastojci

Potrebno je:

- 7 jaja
- 700 g šecera
- 6 kašika mlake vode
- 50 g brašna (plus brašno za pobrašnjavanje tepsije)
- 70 g mlevenih oraha
- 2 kašike kakaoa
- 1 prašak za pecivo
- 400 g šlag krema
- 250 g mleka
- 2 kisele pavlake
- 600 g višanja svežih ili smrznutih (очиšcene od koštica)

Priprema

7 belanca umutiti sa 200 g šecera, pa dodati 7 žumanca, 6 kašika mlake vode, 50 g brašna, 70 g mlevenih oraha, 2 kašike kakao i jedno pecivo.

Ovu smesu podeliti na 3 dela i peci 3 korice u podmazanu i brašnom posutu tepsiju 28 cm.

Fil I: 200 g šlag krema, 250 g mleka umutiti, pa dodati 2 kisele pavlake.

Fil II: Ušpinovati manje nego za slatko 1/2 kg šecera sa vodom, koja ce da prelije šecer.

Zatim dodati oko 600 g višanja i nastavite da kuvate, dok se višnje ne skuvaju (manje nego za slatko).

Sa sokom od višanja prskati svaku koru, zatim koru nafilovati sa prvim filom, a onda preko fila nabacati višnje. I tako na sve tri kore.

Odozgo plus premažite 200 g krem šlaga.

Tortu možete praviti i duplu.