

okoladna torta sa višnjama



Sastojci

Za 3 kore:

- 12 jaja
- 15 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 3 kašike kakaoa
- 15 kašika mlevenih oraha
- 3 vanilin šecera

Za preliv:

- sok od višanja
- 1-2 kesice želatina
- šecer po ukusu

Za fil I:

- 12 žumanaca
- 5 jaja
- 20 kašika šecera
- 4 vanilin šecera
- 100 g cokolade za kuvanje
- 100 g crne cokolade
- 400-500 g maslaca

Za fil II:

- 1000-1200 ml zaslaene slatke pavlake

Ostalo:

- 600 g višanja
- 1 kg šlaga
- 1 l kisele vode
- 200 g mleka u prahu
- 12 kašika šecera u prahu
- 5 vanilin šecera
- malo muskatnog oraha

Priprema

Kora: Za svaku koru se penasto umute 4 jajeta sa 5 kašika šecera i kesicom vanilin šecera. Nakon toga se postepeno dodaju 2 kašike brašna, 1 kašika kakaoa i 5 kašika mlevenih oraha i lagano promeša. Kora (R=28 cm) se pece na 200 stepeni dok ne porumeni. I tako još 2 puta.

Fil I: U šerpi za kuvanje na pari se lagano umute žumanca i jaja sa šecerom i masa se skuva na pari, uz neprestano mešanje (masa je gotova kad se zgusne). Šerpa se skine sa vatre i u vrelu masu se dodaju cokolade i rastope mešanjem. Kada se masa ohladi, umuti se sa puterom.

Fil II: vrsto se umuti slatka pavlaka sa šecerom u prahu po ukusu.

Preliv: Sok koji je dobijen od ceenih višanja se podeli i polovina se zasлади po ukusu, doda se vanilin šecer i zagreje, tu se ubaci prethodno nabubrela želatin, dobijeni preliv je za dekoraciju. A preostali sok je za kvašenje kora.

Šlag: U vecu posudu se pomešaju prah za šlag, mleko u prahu, šecer u prahu, vanilin šecer i kisela voda. Šlag se cvrsto umuti i koristi za dekoraciju torte.

Filovanje: Kora se popraska sokom od višanja i muskatnim orahom, fil I, višnje, fil II, tako još 2 puta, pa se šlagom dekoriše po želi, a preko šlaga ide mlak preliv od višanja sa želatinom.