

Jednostavna torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Biskvit:

- **5**jaja
- **200** gšecera
- **100** gcokolade za kuhanje
- **200** gputera
- **5** kašikabrašna
- **1/2**praška za pecivo

I još:

- **oko 400** gvišanja
- **po ukusu**šecera
- 2vanilin šecera

Glazura:

- **100** gcokolade za kuhanje
- **200** mlslatke pavlake

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Ulupati cvrst snijeg od bjelanaca i prstohvata soli, pa postepeno dodavati 100 g šecera. Mutiti dok se šecer ne otopi.

Dobro umutiti žumanca i 100 g šecera. Zatim dodati cokoladu, otopljenu na pari. Dobro izmiksati, pa dodati i puter. Kada se sjedini, dodati brašno i prašak za pecivo, lagano miksaјuci.

Pažljivo sjediniti sa umucenim bjelancima. Izruciti u kalup, premazan puterom ili margarinom i posut brašnom. Skuhati višnje sa cašom vode, vanilin šecerom i šecerom, po ukusu (možete koristiti i višnje iz komposta). Preko biskvita rasporedite višnje, koje ste dobro procijedili. Sok ostavite.

Pecite na 180 C, oko 40 minuta. im izvadite iz pecnice, prelijte sa šoljom soka (2,5 dl), koji ste ostavili (ili kompotom od višanja). U slatku pavlaku izlomite cokoladu, pa otopite na slaboj vatri, miješajuci svo vrijeme. Po ukusu možete dodati i malo cimeta, ali može i bez. Preljite preko torte, koja se prohладila, pa ostavite da se glazura stegne.

Kad se glazura stegne, odklonite ivice kalupa za tortu, pa režite tortu na parcad. Možete je dekorisati cokoladom, umucenim šlagom, višnjama iz komposta... ali savršeno je ukusna i bez dekoracije. Uživajte!

Savet