

?okoladna torta sa višnjama (3)



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora:

- **8** belanaca
- **70** mlulja
- **270** g cokolade
- **200** g šecera
- **200** g mlevenih lešnika
- **2** kašikeruma
- **2** kašike brašna
- **1** kašicica praška za pecivo

Fil:

- **600** g smrznutih višanja (2 pakovanja)
- **270** g šecera
- **8** žumanaca
- **700** ml kisele pavlake (20% mm)
- **200** ml slatke pavlake
- **2** kesice želatina
- **50** g šecera u prahu

Glazura:

- 300 g cokolade za kuvanje
- 200 ml slatke pavlake
- 70 g putera

Priprema

Kora: Ulje i cokoladu staviti u manju šerpicu, pa na pari, uz mešanje, otopiti cokoladu. Belanca umutiti u cvrsti šam, uz postepeno dodavanje šecera. U umucena belanca dodati prohlazenu mešavinu ulja i cokolade, pa mikserom sjediniti. Na kraju dodati mlevene lešnike, brašno sa pecivom i rum. Drvenom kašikom pažljivo sve sjediniti. Šerpu (velicine 28 cm) ili kalup za torte iste velicine, dobro podmazati margarinom, stranice, a dno obložiti pek papirom. Sipati umuceno testo i staviti da se pece, na temperaturi od 150 stepeni. Posle pola sata proveriti cackalicom da li je sredina pecena. Ispecenu koru izvaditi, ohladiti u šerpi (ili u kalupu), pa prevrnuti na radnu površinu i skloniti pek papir. Ohlazenu koru preseći dva puta, da bi se dobile tri korice. Posle svakog preseka, podvuci papir ispod korice, pa tako odvajati preseccene korice i sigurno se neće polomiti.

Fil: Višnje staviti u dublju posudu, posuti ih sa 170g šecera i ostaviti 15-20 minuta, da bi višnje pustile sok. Posle tog vremena staviti ih na šporet i pustiti da prokuvaju. Smanjiti temperaturu, pa uz povremeno mešanje, kuvati višnje 10 minuta. Skloniti ih sa šporeta i ostaviti da se ohlade.

Žumanca umutiti penasto, sa 100g šecera, da pobele. Skuvati ih na pari, dok se ne zgusnu (kada povucete kašiku da se vidi dno posude). Ostaviti da se ohlade. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice, pa mu dodati tri kašike soka od višanja, da se malo razredi. Umutiti cvrsto slatku pavlaku.

U dublju vanglicu staviti kiselu pavlaku i šecer u prahu, pa umutiti mikserom. Sipati krem od žumanaca i sjediniti mikserom. Dodati slatku pavlaku i takođe umutiti. Sipati želatin, pa sve sjediniti. Na kraju dodati višnje (zajedno sa sokom) i sjediniti drvenom kašikom. Staviti u frižider, da se malo krem stegne.

Šerpu (velicine 28 cm) obložiti providnom folijom. Na dno staviti prvu koricu, pa sipati pola krema, koji je poceo da se steže. Nemoj da vas brine što je krem redak, preko noci ce da se stegne. Preko krema staviti drugu koricu, pa staviti u frižider na pet minuta. Izvaditi, staviti drugu polovinu krema i poklopiti trecem koricom. Ostaviti u frižider jedan sat.

Glazura: U šerpu staviti izlomljenu cokoladu, slatku pavlaku i puter, pa na pari mešati, da se sve sjedini (pažiti da masa ne prokljuca). Kada se sve pretvorilo u glatku masu, skloniti sa vatre, mešati još jedan minut, pa preliti preko torte. Tortu ponovo vratiti u frižider, da prenoci.

Sledeceg dana izvaditi tortu iz frižidera, pažljivo je izvaditi iz šerpe, skloniti foliju, staviti je na tacnu za tortu i ukrasiti po želji.

Savet

Možda vam se čini da se duže sprema, ali verujte, kada je probate, vredi svaki trenutak uložnog truda.