

Torta sa višnjama (2)



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **4**jaja
- **150** gšecera
- **150** gmargarina
- 1vanilin šecer
- **150** gbrašna
- **30** gkakaa
- 1prašak za pecivo

Za 1 krem:

- **1** teglakompota od višanja
- **3** dlsoka od višanje
- **30** ggustina
- **50** gšecera

Za 2 krem:

- **6** dljogurta od visanje
- **50** mlruma
- **20** mlsoka od limuna
- **100** gšecera
- **200** gšлага
- **2** dlkisele vode
- **2** kesiceželatina

Dekoracija:

- crvena boja za kolace
- **30 g** cokolade za kuvanje

Priprema

U brašno umesati kakao i prašak za pecivo. Margarin penasto umutiti sa šecerom i vanilin šecerom umesati jedno po jedno jaje i mešavanu brašna. Testo uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Za 1 krem ocediti višnje, gustin izmešati sa malo soka od višnje i u preostalom soku skuvati krem umesati šecer i višnje.

Za 2 krem u jogurt umesati šecer, rum, sok od limuna, želatin pripremiti prema upustvu, šlag umutiti sa kiselom vodom i umešati otopljen želatin. U šlag umešati mešavinu sa jogurtom staviti malo u frižider. Odvojiti malo za dekoraciju i umešati u taj deo boju za kolace.

Na testo staviti 1 krem na to 2 krem, ukrasiti tortu i posuti rendanom cokoladom.

Savet