

Kolac - torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 100 g šećera
- 200 g margarina (ili maslaca)
- 100 g čokolade
- 4 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo

I fil

- oko 500 g višanja
- 4 kašike šećera
- 1 kesica želatina

II fil

- 500 ml slatke pavlake
- 1 l ivocnog jogurta od višanja
- 1 kesica želatina
- 100 ml soka od višanja

Glazura:

- 150 g čokolade

- 4 kašikeulja

Priprema

Na pari otopiti cokoladu pa dodati margarin isecen na listice i mešati dok se ne otopi. Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca umutiti u švrst šne i ostaviti sa strane. Odvojeno umutiti žumanca sa šećerom pa dodati otopljenu cokoladu i margarin. Zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju dodati sneg od belanaca. Sve zajedno lepo sjediniti. Sipati u okrugli kalup i peci koru u prethodno zagrejanom rerni na 200 stepeni oko 15-ak minuta (proveriti cakalicom).

Višnje ocediti od viška soka, zasladiti ih pa kuvati oko 15 minuta. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice pa dodati u višnje. Ostaviti da se prohladi. Koru staviti u kalup sa obrucem koji se skida pa preko nje sipati fil sa višnjama.

Slatku pavlaku cvrsto umutiti. Odvojeno sjediniti vocni jogurt i sok od višanja. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice pa ga najpre pomešati sa malo mase sa jogurtom, a onda umešati u preostalu masu sa jogurtom.

Nakon toga masu sa jogurtom postepeno dodavati u slatku pavlaku i umutiti mikserom.

Fila sa slatkom pavlakom i jogurtom sipati preko fila sa višnjama. Tortu staviti u frižider na kratko (15-20 minuta). Pripremiti glazuru od cokolade (otopiti cokoladu zajedno sa uljem) pa preliti preko torte.

Skloniti obruc, iseci tortu, poslužiti je i uživati u slatko-kiselom osvežavajućem ukusu...

Savet