

Viktorija torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 9jaja
- 9 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 3 kašikegustina
- 3 kašikekakaoa

Za preliv od višanja:

- 500 gvišanja
- 2 dlvode
- 4 kašikešecera
- 2 kašikegustina

Za fil:

- 300 gmaskarpone sira
- 100 gšecera u prahu
- 1 kesicavanil šecera
- 2 dlslatke pavlake
- 1 kesicakremfixa

Za dekoraciju:

- 4 dl slatke pavlake

Priprema

Za pripremu kore odvojiti bjelanjke i žumanjke. Bjelanjke umutiti sa 3 kašike šecera. Posebno umutiti žumanjke sa 6 kašika šecera. Pomiješati brašno, gustin i kakao, pa dodati u smjesu sa žumanjcima. Postepeno dodavati po kašiku bjelanjaka i lagano miješati kašikom, dok se svi sastojci dobro ne sjedine. U odgovarajući kalup staviti pek papir, posuti brašnom i izliti smjesu. Peci u rerni zagrijanoj na 180 C dok kora ne porumeni. Pecenu koru isjeci kroz sredinu da se dobiju tri jednake korice.

Za preliv je potrebno u šerpi sjediniti vodu, šećer i gustin, pa kuhati dok se šećer ne istopi. Dodati višnje i na laganoj vatri miješati još par minuta.

Za fil: Dobro umutiti slatku pavlaku sa šećerom u prahu, vanilinim šećerom i kremfixom. Kada šlag dobije potrebnu gustinu, dodati maskarpone sir i lagano sjediniti kašikom.

U kalup reati prvu koru, pa preliti polovinom preliva od višanja, zatim staviti polovinu fila sa sirom, pa opet reati drugu koru, preostali preliv od višanja i fil sa sirom i na kraju staviti trecu koru. Ostaviti da se malo stegne u frižideru. Izvaditi iz kalupa i gotovu tortu, dekorisati slatkom pavlakom.

Savet