

Torta sa jabukama i višnjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastoјci

Za koru:

- **200 g** keksa Zlatni Pek (preliven kakao prelivom)
- **120 g** rum kasato (Banini)
- **150 g** margarina (maslaca)
- **4 kašike** šecera u prahu

Za fil I:

- **1/2 kg**ocišcenih jabuka
- **100 g** šecera
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **5 kašikavode**
- **150 ml** vode

Za fil II:

- **300 g** višanja
- **100 g** šecera
- **150 ml** soka od višanja
- **1 kesica** želatina

I još:

- **2 kesice** krem šлага od vanile

- **30 g** cokolade
- **1 kašik** aulja

Priprema

Kora: Keks i rum kasato samleti, dodati šecer u prahu i otopljeni margarin (maslac). Rukom dobro umesiti. Kalup (vel. 26cm) sa obrucem, blago premazati uljem (dno i stranice) i formirati, rukama, koru od keksa. Ne mora da ide u frižider, dok se spremi fil.

Fil I : Ocišcene jabuke krupno narendati, posuti šecerom, naliti 150 ml vode i staviti da se kuva. Kuvati dok jabuke omekšaju. Prah za puding razmutiti sa 5 kašika hladne vode i kada su jabuke omekšale, sipati u jabuke, pa mešati dok se ne zgusne. Skuvani krem ostaviti da se prohladi. Mlaki krem izruciti pteko kore, od keksa, poravnati i staviti u frižider, dok se spremi drugi fil.

Fil II: Višnje posuti šecerom, pa ih iseckati u secku ili izmiksati štapnim blenderom. Želatin staviti u manju, dublju, posudu i preliti sa 4 kašike hladne vode. Promešati i ostaviti da nabubri. Kada je želatin nabubre, dodati mu sok od višanja (izmeriti sok koji se dobije otapanjem višanja, pa ostatak naliti vodu) i staviti ga na tihu vatru da se otopi, neprestano mešajuci. Pazite, ne sme da provri. Otopljeni želatin ubaciti u izmiksane višnje, pa ostaviti u zamrzivacu, (oko 10-tak minuta) da se masa sa višnjama pocne zgušnjavati.

Izvaditi kalup sa tortom iz frižidera i, preko jabuka, preliti fil sa višnjama. Vratiti u frižider i ostaviti da odstoji, preko noci.

Sutra izvaditi kalup, blago proci nožem izmeu fila i obruca, pa skinuti obruc. Premazati umucenim krem šlagom. okoladu sam otopila sa uljem i stavila u kesu od zamrzivaca, kojoj sam odsekla jedan kraj, vrlo, vrlo malo, samo koliko da curi cokolada. Znaci, ne cekati da se cokolada ohladi, sipati je toplu i šarati tortu, po želji.

Savet