

Vocna sutlijaš torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koricu:

- **160** gmlevenih, lešnik, napolitanki
- **100** gmlevene plazme
- **60** gmlevene, crne, cokolade
- **150** grastopljenog maslaca

Za sutlijaš:

- **200** gpirinca
- **800** mlmleka
- **100** mlvode
- **110** gšecera

Vocni fil:

- **300** gvišanja (ocišćenih)
- **100** gšecera
- **50** ggustina
- **100** mlvode

I još:

- **450** mlslatke pavlake
- **1** kesicaželatina

- cimet

Priprema

Korica: U dublju posudu staviti mlevene napolitanke, keks i cokoladu, pa promešati, da se sastojci sjedine. Sipati rastopljeni maslac i, rukom, zamesiti smesu. Uzeti kalup sa obrucem, vel 21 cm, pa stranice obložiti providnom folijom. Dno premazati uljem i, rukom, formirati koricu. Ostaviti na stranu (ne mora u frižider).

Sutlijaš: U dublju posudu sipati vodu i mleko, pa staviti da provri. Pirinac dobro isprati. Staviti pirinac u prokuvano mleko i, uz postepeno mešanje, skuvati sutlijaš. Pri kraju kuvanja dodati šećer. Kuvati dok ne ostane samo malo tecnosti. Pokriti providnom folijom i ostaviti da se, potpuno, ohladi.

Slatku pavlaku umutiti u cvrsti šlag. Dodati pripremljeni želatin i, mikserom, sjediniti. Zatim, malo po malo, dodavati ohlaeni sutlijaš i sjediniti mikserom. Umuceni krem podeliti na pola. Polovinu fila staviti u kalup, preko korice i ravnomerno rasporediti. Ostaviti u frižider, dok se sprema vocni fil.

Vocni fil: Višnje staviti u blender i izmiksati. Treba da bude 400 ml smese od višanja. Ako treba doliti malo vode. Izmiksane višnje staviti da provre. U provrelo dodati šećer i mešati da se šećer rastopi. Gustin razmutiti u 100 ml vode, pa sipati u višnje i skuvati gusti krem. Krem skloniti sa šporeta i odvojiti tri kašike (za površinu torte). Izvaditi kalup sa filom iz frižidera i preko sipati, malo, prohlaeni krem.

Poravnati, pa preko sipati, drugu polovinu, sutlijaša. Poravnati površinu i kašicom naneti vocni fil, koji smo odvojili. Na kraju, cetkom, posuti po celoj površini torte cimet.

Ostaviti tortu, preko noci, u frižider. Sutradan izvaditi kalup, skloniti obruc, pažljivo skinuti providnu foliju i tortu staviti na plato za posluženje.

Iseci, jedno veliko, parce torte i uživati u predivnom ukusu.

Savet