

Švarcvaldska torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 6jaja
- 150 gkristal šecera
- 1 kašikamešavine zacina za medenjake Kotanyi
- 3 kašikevode
- 45 gškrobnog brašna
- 1 kašikakakao praha
- 1 kesicapraška za pecivo
- 100 goštrog brašna
- 100 gmlevenih badema

Za kremu:

- 500 gsvežih ili zamrznutih višanja bez koštica
- 3 kašikekristal šecera
- 3 kašikeškrobnog brašna
- 0,06 mlšerija
- 350 mlsoka od višanja
- 1 kesicavanilin šecera

Za premaz:

- 500 mltoping baze ili slatke pavlake

Priprema

Izrada testa: Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Dodati 40 g šecera i dobro umutiti. Žumanca sa 110 g šecera mikserom umutiti, dodati zacin za medenjake (ili 1 kašicica cimeta u prahu i 1 kašika mlevenog muškarnog oraščica ili karanfilica) te vrelu vodu. Dobro umutiti mikserom dok se smesa ne zapeni. Prosejati kroz sito brašno, gustin, kakao prak i prašak za pecivo. U smesu od žumanaca dodati ulupan sneg od belanaca, prosejane sastojke i mlevene bademe i lagano varjacom izmešati da postane kompaktna masa. Okrugao kalup za torte promera 28 cm. namazati margarinom i posuti prezlina. Umucenu smesu uliti u kalup za torte. Staviti peci u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peci 25 minuta. Peceno testo oprezno skinuti sa dna kalupa i staviti na ravnu površinu posutu prezlina (da se ne bi lepilo). Krema: Višnje oprati i ocistiti od koštica (ako radite sa zamrznutim višnjama bez koštica treba ih samo preliter vodom). Višnje staviti u šerpu, posuti sa šecerom i preliter vodom da ogrezne (oko 500 ml. vode). Staviti na vatru i kuvati na laganoj vatri oko 5 minuta. Kuvane višnje procediti, a sok u kojem su se kувale sacuvati. Od vode u kojoj su se višnje kувale odvojiti 350 ml. Škrobno brašno preliter sokom od višanja i šerijem, preruciti u šerpu i staviti kuvati na laganu vatru uz stalno mešanje. Kada smesa zakuva kuvati još oko 1 minut Skinuti sa vatre dodati oceene kuvane višnje i lagano varjacom izmešati. Topping bazu ili slatku pavlaku mikserom dobro umutiti. Ohlaeno testo presecite dugackim oštrim nožem vodoravno na 2 dela. Donji deo testa stavite na tacnu za posluživanje i poprskajte sokom od višanja. Na testo rasporediti kremu sa višnjama ali ostavite ivicu 2 cm slobodnu. Preko kreme premažite trecinu umucenog šlaga. Drugi deo testa položite odozgo i malo pritisnite.

Testo poprskati sokom od višanja i premazati šlagom gornju koru i uokolo. Ukrasite prema želji.

Savet

Ovaj recept je iz asopisa Burda iz 70 i neke godine prošlog stoljeca. Moja majka je kupovala asopis Burda radi šivanja, a ja sam uživala u prelepim receptima koji su bili objavljeni u tom asopisu. Mnoge tajne kulinarnstva sam sakupila baš iz asopisa Burda, Praktina žena, Bazar i Svijet. Tada je poela moja opsosija za kuvanjem i svaki recept koji sam probala prepisivala sam u svoju svesku i lepila sliice. Vremenom, sa više iskustva sam poela menjati neke recepte i dodavati svoje ideje. Jedan od tih recepata je i ova današnja torta, sa veoma malim izmenama kod testa prvenstveno zbog veliine modla za testo i mogunosti nabavke mešavine zaina.