

Jeftina torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 4 kašikešecera
- 2 kašikebrašna
- 1 puna kašikakakaoa
- 2 kašikeulja
- 1/2 kesicepresice za pecivo

Za fil:

- 7 dlmleka
- 7 kašikešecera
- 7-8 kašikegriza
- 2 žumanceta
- 1 vanilin šecer
- oko 200 gocišcenih višanja

Za šam:

- 2 belanceta
- 6 kašikešecera

Priprema

Za koru umutite jaja sa šećerom, pa kada se šećer otopi dodajte ulje, brašno, kakao i pecivo i sve lagano sjedinite. Pecite koru u okruglom plehu obloženom pek papirom na 180 stepeni oko 20 minuta. Za to vreme u manju šerpu stavite šećer da se otopi (karamelizuje), pa dodajte mleko. Kada se sav šećer otopi dodajte griz i kuvajte dok se ne zgusne. U krem dodajte žumanca i vanilu, sklonite sa vatre i mutite mikserom oko 3 minuta. Ostavite da se krem ohladi.

Ispecenu i ohlaenu koru stavite na tacnu za tortu, stavite polovinu fila, poreajte višnje, pa stavite ostatak fila. Za šam umutite belanca sa 2 kašike šećera a posebno stavite 4 kašike šećera sa vrlo malo vode da se ušpinuje do gustine meda. Ušpinovan šećer lagano dodajte u umucena belanca uz stalno mucenje mikserom, dok ne dobijete cvrst šam. Ovim šamom premažite tortu i ostavite je da se dobro ohladi pre služenja. PS. Ja sam od soka, koji mi je ostao od višanja, napravila žele i prelila ga preko torte.

Savet