

Bela torta sa višnjama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **8** belanaca
- **400 g** šecera
- **1 kašika** sirca

Za fil sa cokolodom:

- **8** žumanaca
- **200 g** šecera u prahu
- **300 g** mlevene plazme
- **100 g** cokolade
- **250 g** margarina
- **150 ml** mleka

Za fil sa višnjama:

- **500 g** višanja
- **400 ml** vode
- **8 kašika** šecera
- **8 kašika** gustina

Za dekoraciju:

- 100 g cokolade
- 20 g šećerne perle
- 200 g šlaga
- 200 ml mleka

Priprema

Belanca umutiti u cvrst šam. Postepeno dodajte šećer, neprekidno muteci. Potrebno je mutiti duže dok se šećer ne otopi, oko 10 minuta. Dodati i sirce, umutiti mikserom. Isipati u pleh koga ste obložili pek papirom. Peci na 150 C 25 minuta, ne otvarati rernu. Izvaditi koru i prevrnuti je na plato koga ste posuli šećerom. Ostaviti da se ohladi. Višnje oprati i ocistiti od koštica. Samleti u blenderu. Isipajte u odgovarajucu šerpicu, dodajte 200 ml vode, šećer i kuvajte na laganoj vatri 10-ak minuta. Gustin pomešajte sa ostatkom vode, da nema grudvica i zakuvajte zajedno sa višnjama. Smanjite temperaturu, da vri 3-4 minuta pa sklonite sa ringle i ostavite da se hladi uz povremeno mešanje, da se ne bi stvorila korica. Žumanca umutite sa šećerom penasto, stavite na laganoj vatri i kuvajte 5 minuta uz stalno mešanje. Sklonite sa vatre i ohladite.

Margarin umutite penasto dodajte mu skuvan fil sa žumancima i izmiksajte da se napravi glatka krema. Dodajte mleveni keks, mleko, rastopljenu cokoladu i sve zajedno izmiksajte. Koru preseći na pola po dužini. Preko kore stavite pola fil sa višnjama, pa polovinu fila sa cokoladom, pa kora, fil sa višnjom, pa fil sa cokoladom.

Umutite šlag sa mlekom i premažite celu tortu. Štedljivim nožicom secite cokoladu na šnitove. Pospite šećernim perlicama. Dobro rashladiti.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet