

Šnite sa višnjama



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- 9jaja
- 9 kašikašecera
- 9 kašika brašna
- Za fil sa višnjama:
- 750 gocišcenih višanja
- 700 gšecera
- 200 mlvode
- 40 ggustina
- Za beli fil:
- 300 gbelog šlag krema
- 200 mlhladnog mleka
- Za prelivanje:
- 200 gcokolade
- 3 kašikeulja

Priprema

Za kore: Mikserom umutiti žumanca sa šećerom, potom dodati brašno i lagano umutiti mikserom. Posebno mikserom umutiti šne od belanaca...

...te sastaviti sa žumancima i lagano promešati kašikom kako bi se svi sastojci sjedinili.

Smesu uliti u pleh od elektricnog šporeta obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Ostaviti da se ohladi...

... te iseci na 3 dela (niz duž).

Za fil sa višnjama: Višnje i šećer staviti u šerpu i ostaviti da odstoje 15 minuta. Staviti na vatru da prokljuca, dodati vodu i kuvati oko 20 minuta. Odvojiti malo soka (od kuvanih višanja) i ostaviti da se ohladi, pa u njemu razmutiti gustin i ukuvati u vrijuce višnje. Kada dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i ostaviti da se dobro ohladi. Za beli fil: Šlag krem umutiti sa prokuvanim, pa ohlaženim mlekom.

Za prelivanje: Čokoladu i ulje otopiti na pari. Na tacnu za tortu staviti koru, naneti fil sa višnjama...

... potom naneti beli fil...

... te preliti glazurom od čokolade.

Tako ređati naizmenicno sve dok se ne utroši sav materijal. Celu tortu nafilovati belim filom, dekorisati otopljenom čokoladom sa uljem (ostaje od glazure za dekoraciju). Ostaviti da se ohladi i stegne...

... te seci i poslužiti.

Savet