

Radosna torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 belanaceta
- 4 kašike šećera
- 4 kašike oštrog brašna
- 2 kašike gustina
- 3 kašike mlake vode
- 4 belanaceta
- 4 kašike šećera
- 1 kesica pudinga od čokolade
- 2 kašike gustina
- 3 kašike mlake vode
- 8 žumanaca
- 15 kašika šećera
- 800 ml mleka
- 250 g margarina
- 250 g šećera u prahu
- 3 kesice vanilin šećera
- 200 g višanja (smrznutih)
- 100 ml soka od višanja
- 200 g šećera
- 1 kesica želatina
- 200 ml toplog mleka
- 2 kašike rumca
- 200 ml slatke pavlake
- 50 ml čokolade za kuvanje

Priprema

Kore. U odgovarajućoj posudi razdvojiti žumanca od belanaca. vrsto ulupati 4 belanaceta u cvrst sneg sa prstohvatom soli, uz postepeno dodavanje šecera. Masu od belanaca miksati mikserom sve dok se šecer ne otopi. U snegu od belanaca dodati prosejano brašno, umešano sa gustinom. U smesu dodati 3 kašike mlake vode. Drvenom varjacom lagano promešati i izjednaciti masu. Okrugli kalup za tortu, obložiti masnim papirom, sipati smesu i peci u zagrejanom retni na 180 C, oko 20 minuta. Na isti nacin pripremiti i drugu crnu koricu.

Fil od žumanaca. U sud sa žumancima dodati šecer sa vanilin šecerom i mutiti mikserom dok žumanca ne pobebe. Mleko staviti da uzavri, pa u njega dodati umucenu masu od žumanaca. Kuvati na laganoj vatri sve dok se masa ne ukuva i postane gusta. Skloniti sa vatre da se ohladi, pokriti je prozirnom folijom, kako se nebi stvorila korica. Margarin umutiti sa šecerom u prahu, i umešati ga u hladan fol od žumanaca. Fil od žumanaca podeliti u cinije jednako.

Vocni žele. Na vatru staviti manji sud sa višnjama, sokom i šecerom, pustiti da provri (kuvati oko 10 minuta). U drugoj manjoj posudi želatin potopiti sa 5 kašika hladne vode (da malo odstoji). Nabubrela želatin staviti na laganoj vatri, da se fino otopi (ne sme da provri). Otopljeni želatin umešati u sudu sa vrućim višnjama. Žele ostaviti da se malo prohladi.

Finalni postupak. Koru belu i crnu, iseci okruglim cinijama (od najmanje pa do srednje veće cinije. iniju okruglu najmanju staviti na sred kore, zavrteti jednom u krug, širine obruca oko 1,5 cm.(kao što je na slici).

Zatim isecene krugove kora, izmeniti na korama (crni krug umesto belog, beli krug umesto crnog). Kao što je na slici (dobiju se dve šarene korice.

Koru jednu izmenjenu vratiti u kalupu. Napraviti mlečni preliv (zagrejati mleko dodati rum). Koricu natopiti polovinom mlečnog preliva.

Koru ravnomerno premazati jednim delom fila od žumanaca, zatim staviti preko fila drugu koricu, natopiti je mlečnim filom, što je ostao, pa opet drugi deo fila od žumanaca.

Na kraju tortu premazati vocnim želeom. Tortu ostaviti preko noci, kako bi se ohladila i stegla. Tortu ohlaenu izvaditi iz obruca.

Tortu staviti na tacnu, umutiti slatku pavlaku i dekorisati tortu.

okoladu otopiti i preliti tortu sa strane.

Savet

Radosna torta je kremasta, sono- laganog ukusa koji se pamti. Voni žele može biti od malina, borovnica, kupina itd. Ako se pitate zašto radosna torta, u znak proleu, sunce, cvee i sve što pokree, drage moje. Prijatno.