

Torta sa cokoladom, višnjama i sirom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 2 jaja
- 12 kašikašecera
- 12 kašikamleka
- 2 kašikekaka
- 12 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 kašikaotopljenog maslaca ili margarina

Fil I:

- 1 kesicaželatine
- 200 mlsoka od višanja
- 200 gvišanja
- 1 kašikašecera u prahu

Za natapanje biskvita:

- 150 mlsoka od višanja

okoladni preliv za 2 biskvita:

- 100 gcokolade

- **3 kašikeulja**

Fil II:

- **170 g** svežeg neslanog sira
- **100 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** želatina
- Glazura:
- **1 caša** cokoladne glazure

Priprema

Jaja staviti u zdelu, dodati šećer i vanilin šećer i mutiti dok se sav šećer ne otopi, a smesa ne pobeli. Dodati kakao, mleko, promešati, dodati otopljeni maslac ili margarin, promešati i dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve lepo promešati. Modlu za tortu premazati maslacem, posuti brašnom, višak brašna istresti. Ja sam još dole stavila papir za pečenje. Izliti smesu u modlu i peći oko 40 minuta, ali ipak proverite drvenim štapićem. Izvaditi biskvit, sačekati da se malo ohladi, otvoriti kalup izvaditi tortu. Uzeti tanjir, preokrenuti na tanjir i skinuti papir za pečenje. Ostaviti da se skroz ohladi. Kad se ohladila prerežite na 4 dela, dva ista, jedan tanji i gornji deo torte-poklopac. Spojite poklopac sa tanjim delom biskvita Svaku piškotu, poprskajte sa sokom od višanja. Okoladu otopite na pari sa 3 kašike ulja, prelite preko te dve iste piškote. Ostavite da se čokolada malo stvrdne. Za to vreme napravite kremu 1. 1 želatinu otopite u 4 kašike hladne vode i ostavite da nabubri. Krema I: Moje višnje su bile iz zamrzivaca, ostavila sam da se otope, Iscedila sam sok 2 dl i ocistila od koštica 200 g višanja. Sok od višanja sa 1 kašikom šećera u prahu, staviti da se greje, ali ne da provri i umešati nabubrelu želatinu. Višnje samljeti štapićem mikserom, umešati sok sa želatinom, preliti na prvi biskvit sa čokoladom. Staviti da se hladi malo. Drugi biskvit staviti na prvi, sa čokoladom okrenutom na dole. Fil II: 170 gr sira, dobro oćeenog i neslanog staviti u multipraktik, potom staviti 1 dl slatke pavlake (ne miksati u šlag). Dodati nekoliko višanja ili malo soka, radi boje. Želatinu preliti sa 4 kašike hladne vode i ostaviti da nabubri, potom staviti na šporet i mešati da nema grudvica. Sipati u sir i sve izmešati. Ako želite jacu boju, stavite više višanja. Fil stavite na biskvit i stavite hladiti malo. Stavite gornji deo biskvita-poklopac, čokoladne glazuru pripremite po uputstvu i prelite gornji deo. Ostavite da se ohladi u frižider. Tankim nožem, lagano preite uz rub modle, otvorite modlu i stavite tortu na tanjir. Ukasite po želji. Kod mene je bagrem, kojeg sam usput grickala. :) :)

Savet