

Torta sa višnjama (6)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6 belanca
- 6 kašika šecera
- 150 g seckanih oraha
- 2 ravne kašike oštrog brašna

Fil I:

- 6 žumanca
- 6 kašika šecera
- 2-3 kašike gustina
- 100 ml mleka
- 100 g putera

Fil II:

- 1 puding od čokolade - bez kuvanja
- 300 ml hladnog mleka
- 1/2 pakovanja smrznutih višanja
- 150 g šecera

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati šecer, mutiti, dodati seckane orahe i brašno, te mešati žicom. Smesu izliti

na pleh sa pek papirom i peci u vec zagrejanj rerni na 150 C oko 15 minuta. Izvaditi koru, ohladiti, preseći na cetri dela.

Pripremiti žuti fil: umutiti žumanca sa šećerom, pa na pari kuvati žuti fil. Kada se žumanca zgusnu u krem, dodati gustin sa mlekom, puter, pa kuvati na nižoj temperaturi do željene gustine. Podeliti na dva dela.

Puding od čokolade umutiti po uputstvu sa 300 ml mleka. Višnje kuvati sa šećerom dok ne uvri veci deo vode. Desetak višanja odvojiti za dekoraciju, ostatak pomešati sa polovinom žutog fila.

Na tacnu postaviti koru, filovati žutim filom, pa filom sa višnjama, prekriti korom, filovati čokoladnim-puding filom, prekriti korom, pa filovati žutim pa crnim-puding filom celu tortu. Ukrasiti ostalim višnjama i srebrnim perlicama.

Savet