Torta sa višnjama i plazmom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- **200 g**mlevene plazme
- **250 g**belog šlag krema
- **250 ml**gazirane vode
- **150 ml**slatke pavlake
- **200 g**maslaca

Fil:

- **250 ml**belog šlag krema
- **150 ml**gazirane vode
- **150 ml**slatke pavlake
- **100 ml**soka, od oceenih višanja
- **300 g**oceenih višanja
- **1 kesica**želatina

... i još:

- **200 ml**slatke pavlake
- **80 g**belog šlag krema
- **250 ml**gazirane vode
- **3 kašike**soka od višanja

Priprema

Ovaj recept sam videla na sajtu Minjina kuhinjica. Ja sam, malo, odstupila od originala i napravila tortu po, svom, ukusu. Po originalnom receptu (kada sam je prvi put pravila) torta mora da se drži u zamrzivacu, da bi mogla lepo da se isece, s tim da se pre secenja mora izvaditi iz zamrzivaca, najmanje 15-ak minuta, pa da se isece. Pošto moja deca nisu mogla da cekaju ovo vreme, kada im se jede torta, ja sam, recept, malo izmenila, vrlo sam zadovoljna i tortu držim u frižideru (ali, vrlo, brzo se pojede).

Kora: U dublju vanglicu sipati slatku pavlaku, gaziranu vodu i šlag krem. Umutiti, dobro, mikserom. Dodati, prethodno umuceni maslac, koji je bio na sobnoj temperaturi. Maslac dodavati iz tri puta i, svaki put, dobro ga sjediniti sa filom. Na kraju ubaciti plazmu i, kašikom, promešati.

Uzeti kalup za torte, sa obrucem, vel. 26 cm. Stranice kalupa obložiti providnom folijom ili pek papirom. Sipati smesu sa keksom i, kašikom, formirati koru.

Fil: Želatin preliti sa cetiri kašike hladne vode i ostaviti da nabubri. U vanglicu sipati slatku pavlaku, gaziranu vodu, sok od višanja i šlag krem (u originalnom receptu se dodaje i 100 g šecera u prahu, ja nisam jer mi je fil bio dovoljno sladak). Dobro umutiti. Želatin staviti na šporet da se rastopi (ne sme da provri!). U rastopljeni želatin staviti jednu kašiku fila, pa vratiti na šporet da se sve rastopi. Skloniti i dodati u fil. Mucenjem, dobro, sjediniti. Na kraju ubaciti višnje, promešati kašikom i preliti preko, formirane, korice. Poravnati i ostaviti, preko noci, u frižider.

Narednog dana izvaditi tortu iz frižidera, skloniti obruc, kao i providnu foliju/pek papir, pa tortu prebaciti na tacnu za torte. U vanglicu sipati slatku pavlaku, dodati gaziranu (hladnu) vodu, sok od višanja i šlag krem. Umutiti. Dobijenim kremom premazati celu tortu i ukrasiti je po svom ukusu (ja sam sa strane išarala topingom od cokolade).

Savet