Torta sa višnjama i plazmom

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **180 g**mlevenih oraha
- **2 kašike**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Fil sa višnjama:

- **500 g**višanja
- **1**puding od cokolade
- **200 g**šecera
- **5**žumanaca
- **250 ml** soka od višanja

Fil sa plazmom:

- **400 g**kisele pavlake 20% mm
- **200 g**šecera u prahu
- **230 g** mlevene plazme
- **75 g**šlag krema
- **150 ml**mleka

Priprema

Za koru umutiti belanca uz postepeno dodavanje 5 kašika šecera u cvrst šam. Pomešati orahe, brašno i prašak za pecivo, pa rucno sjediniti sa belancima. Smesu izruciti u kalup precnika 26 cm, obložen papirom za pecenje. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Žumancima dodati puding prah i 100 ml soka od višanja i umutiti da nema grudvica. Ostatak soka, višnje i šecer staviti da prokuva i kuvati pet minuta. Potom izruciti umucena žumanca i puding i kuvati, uz stalno mešanje, dok se ne zgusne. Gotovu koru staviti na tacnu, pa preko nje izruciti vruc fil od višanja. Prekriti ga strec folijom i ostaviti da se potpuno ohladi.

Pavlaku rucno sjediniti sa šecerom u prahu, dodati plazmu, sjediniti, pa dodati umucen šlag krem i ponovo sjediniti smesu. Premazati preko fila od višanja. Ostaviti u frižider da se dobro stegne. Tortu dekorisati po želji.

Savet

.