

## *Torta sa piškotama i višnjama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 pakovanja (2x 105 g)** piškota
- **700 g** višanja
- **8 kašika** šecera
- **400 ml** slatke pavlake
- **400 g** kisele pavlake
- **50 g** šecera u prahu
- **1 kesica od 10 g** želatina
- **100 g** cokolade

### **Priprema**

U 700 g višanj staviti 8 kašika šecera, kuvati dok se šecer ne istopi i višnje dobro ocediti od soka. Sok cemo koristiti za natapanje piškota i za pravljenje preлива na torti.

Umutiti 400 ml slatke pavlake sa 50 g šecera u prahu, dodati 400 g kisele pavlake. Dobro umutiti i od mase odvojiti 2/3 (1/3 mase ostaje bela) dodati 100 g otopljebe cokolade i 150 g oce?enih višanja. Na tacnu staviti piškote natopljene u sok od višanja (105 g piškota), preko staviti 1/2 fila sa cokoladom, pa ceo beli fil (izdvojena 1/3), opet red piškota (pakovanje od 105 gr) natopljene u sok od višanja, pa preko 2/2 cokoladnog fila. Ostaviti da se torta ohladi dok ne napravimo preliv.

U posudu 1 kesicu želatin preliti sa 5 kašika vode i ostaviti da nabubri. U posudu staviti 200 g višanja, preostali sok od natapanje piškota. Mase da bude 400 g, ako nema doliti vode. Staviti da prokljuca, dodati nabubreo želatin i dobro izmešati da se želatin istopi. Ostaviti da se ohladi i stegne ne do kraja pa preliti tortu.

**Savet**