

# **Torta sa piškotama i višnjama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 pakovanja (2x 105 g)piškota**
- **700 gvišanja**
- **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 višne dobro ocediti od soka. Sok cemo koristiti za natapanje piškota i za pravljenje preliva 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 oceenih 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 prelitи 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**