

Torta sa višnjama i plazmom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- **100 g**šecera
- **100 ml**ulja
- **70 g**mlevenog lešnika (ili oraha)
- 3 **kašike**kakaoa
- **100 g**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo
- **200 ml**razređenog sirupa od višanja

Za krem:

- 7 **dl**mleka
- 5 **kašika**šecera
- 1 vanilin šecera
- 1 **kesica**pudinga od vanile
- 2 **kašike**gustina
- 125 **g**margarina
- 150 **g**mlevene plazme

Za fil od višanja:

- **oko 500 g** višanja
- **3 dl** soka od višanja
- **5-6 kašika** šećera
- **3-4 pune kašike** gustina

Za šam:

- **1 kesica** šlag krema od vanile

Priprema

Odvojte belanca od žumanaca pa u žumanca dodajte šećer i mutite mikserom dok ne zapene, zatim dodajte ulje, smanjite brzinu miksera pa dodajte brašno pomešano sa kakaom i pecivom i na kraju umešajte mlevene propržene lešnike. Posebno umutite šam od belanaca pa ga špatulom pažljivo izmešajte sa predhodnom smesom. Prekrijte veliki pravougaoni pleh pek papirom, izrucite smesu i pecite oko 20 min. na 180-200 st. (zavisno od rerne). Pecenu koru izvadite iz rerne, skinite papir pa ohlaenu presecite uzdužno na pola tako da dobijete 2 kore a zatim ih prelijte sokom od višanja. Za krem stavite u šerpu 5 dl mleka sa šećerom da provri. U ostatak mleka dodajte puding, gustin i vanilin šećer, sve dobro sjedinite pa dodajte u provrelo mleko. Kuvajte dok krem ne dobije dovoljnu gustinu, sklonite sa vatre i ostavite da se prohladi pa dodajte margarin. Umutite mikserom i na kraju dodajte ml. keks. Ponovo sve umutite mikserom. U poseban sud stavite sok koji su pustile višnje (ostatak dodajte vodu da bude ukupno 2 dl), dodajte šećer i višnje i pustite da vri 3-4 minuta. U 1 dl vode razmutite gustin pa ga dodajte u fil. Kuvajte dok se ne zgusne uz neprekidno mešanje pa sklonite sa vatre. Ostavite da se ohladi.

Na odgovarajucu tacnu stavite jednu koru pa preko nanosite krem...

preko krema nanosite fil od višanja...

Preko njega stavite drugu koru.

Umutite šlag krem po uputstvu na kesici i ukasite tortu po želji. Ostavite je da se dobro ohladi i stegne u frižideru pa je poslužite.

Savet

Torta je zaista fenomenalnog kremasto-kiselkastog ukusa...