

Torta sa višnjama i plazmom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **100** gšecera
- **100** mlulja
- **70** gmlevenog lešnika (ili oraha)
- **3** kašikekakaoa
- **100** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **200** mlrazreenog sirupa od višanja

Za krem:

- **7** dlmleka
- **5** kašikašecera
- **1** vanilin šecera
- **1** kesicapudinga od vanile
- **2** kašikegustina
- **125** gmargarina
- **150** gmlevene plazme

Za fil od višanja:

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

Za šam:

- **1 kesica šlag krema od vanile**

Priprema

Odvojte belanca od žumanaca pa u žumanca dodajte šefer 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 šecerom da provri. U ostatak mleka dodajte puding, gustin i vanilin šefer, 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 šefer 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 odgovarajuću tacnu stavite jednu koru pa preko nanesite krem...

preko krema nanesite fil od višanja...

Preko njega stavite drugu koru.

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

Savet

Torta je zaista fenomenalnog kremasto-kiselkastog ukusa...