

Rabin torta



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g putera
- 500 g prah šecera
- 700 g cokolade
- 500 ml tecne pavlake
- 16 jaja
- 1 kutija Plazma Mlevene
- 1 kg višanja
- 2 želatina
- 200 g šecera
- 1 kesica cimeta

Priprema

Dobro umutiti puter i prah šecer, zatim dodavati 1 po 1 žumance (16 kom). Kada se sve sjedini, dodati 500 g rastopljene cokolade i 16 umucenih belanaca sa 7 kašika šecera. Na kraju dodati 10 kašika Plazma Mlevene.

Masu podeliti u dva dela. U jedan deo dodati 4 kašike brašna i ispeci 4 kore. Drugi deo ostaviti za fil.

Umutiti tecni šlag (slatku pavlaku).

Višnje ocediti. Sok od višanja kuvajte sa 200 g šecera, dodajte želatin prethodno natoplje u vodu i višnje i cimet.

Filovati: I kora, fil, šlag, II kora, fil, šlag, III i IV koru prelitati glazurom od cokolade.