

Jednostavna torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Biskvit:

- 5jaja
- 200 gšecera
- 100 gcokolade za kuhanje
- 200 gputera
- 5 kašikabrašna
- 1/2praška za pecivo

I još:

- oko 400 gvišanja
- po ukusušecera
- 2vanilin šecera

Glazura:

- 100 gcokolade za kuhanje
- 200 mlslatke pavlake

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Ulupati cvrst snijeg od bjelanaca i prstohvata soli, pa postepeno dodavati 100 g šecera. Mutiti dok se šecer ne otopi.

Dobro umutiti žumanca i 100 g šećera. Zatim dodati čokoladu, otopljenu na pari. Dobro izmiksati, pa dodati i puter. Kada se sjedini, dodati brašno i prašak za pecivo, lagano miksajući.

Pažljivo sjediniti sa umućenim bjelancima. Izručiti u kalup, premazan puterom ili margarinom i posut brašnom. Skuhati višnje sa čašom vode, vanilin šećerom i šećerom, po ukusu (možete koristiti i višnje iz kompota). Preko biskvita rasporedite višnje, koje ste dobro procijedili. Sok ostavite.

Pecite na 180 C, oko 40 minuta. ?im izvadite iz pecnice, prelijte sa šoljom soka (2,5 dl), koji ste ostavili (ili kompotom od višanja). U slatku pavlaku izlomite čokoladu, pa otopite na slaboj vatri, miješajući svo vrijeme. Po ukusu možete dodati i malo cimeta, ali može i bez. Prelijte preko torte, koja se prohladila, pa ostavite da se glazura stegne.

Kad se glazura stegne, odklonite ivice kalupa za tortu, pa režite tortu na parcad. Možete je dekorisati čokoladom, umućenim šlagom, višnjama iz kompota... ali savršeno je ukusna i bez dekoracije. Uživajte!

Savet