

Torta Višnja, bez brašna



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**jaja
- **400 g**cokolade
- **1/2** šoljeputera
- **3/4** šolješecera
- **1 kašicica**vanila ekstrakta
- **prstohvatsoli**
- **1 šoljavišanja** bez koštice
- **3 kašikeruma**
- **1 kašika**espresso kafe praha

Šantili Krem za fil:

- **1/2** šolješecera u prahu
- **200 ml** pavlake
- **1 kašika**vanila ekstrakta

Priprema

Pripremimo sastojke.

Istopimo sa 50 g putera cokoladu u ciniji, nad šerpom u koju smo stavili malo vode.

Razdvojimo žumanca i belanca.

Ulupamo cvrst šne. U drugoj ciniji umutimo penasto žumanca i šecer. U tu smesu dodajemo polako istopljenu cokoladu, koja se malo ohladila. Sve kad promešamo uspemo u ciniju gde je šne.

Pažljivo izjednacimo. Sipamo u okrugao pleh, koji ima dno koje se vadi, a koje smo obložili papirom za pecenje i namastili.

Pecemo u predgrejanoj rerni 30 do 45 minuta na 180 stepeni C. Kada je kolac ispecen, ostavimo da se potpuno ohladi.

Ocedimo višnje. Tecnost pospemo po ohladjenom kolacu. Umutimo Šantili krem, pa kolac filujemo i namažemo sa svake strane. Pospemo višnje.

I da rezimiramo.

Savet

Čokoladi ustvari ne treba brašno. Napravljena na ovaj način sa kvalitetnom čokoladom za kuvanje je divna, vazdušasta. Sa dodatkom višnje je pravo uživanje.