

Torta sa višnjama (6)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Kora:

- **6**belanca
- **6** kašikašecera
- **150** gseckanih oraha
- **2** ravne kašikeoštrog brašna

Fil I:

- **6**žumanca
- **6** kašikašecera
- **2-3** kašikegustina
- **100** mlmleka
- **100** gputera

Fil II:

- **1**puding od cokolade - bez kuvanja
- **300** mlhladnog mleka
- **1/2** pakovanjasmrznutih višanja
- **150** gšecera

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati šecer, mutiti, dodati seckane orahe i brašno, te mešati žicom. Smesu izliti

na pleh sa pek papirom i peci u vec zagrejanoj rerni na 150 C oko 15 minuta. Izvaditi koru, ohladiti, preseći na cetri dela.

Pripremiti žuti fil: umutiti žumanca sa šecerom, pa na pari kuvati žuti fil. Kada se žumanca zgusnu u krem, dodati gustin sa mlekom, puter, pa kuvati na nižoj temperaturi do željene gustine. Podeliti na dva dela.

Puding od cokolade umutiti po uputstvu sa 300 ml mleka. Višnje kuvati sa šecerom dok ne uvri veci deo vode. Desetak višanja odvojiti za dekoraciju, ostatak pomešati sa polovinom žutog fila.

Na tacnu postaviti koru, filovati žutim filom, pa filom sa višnjama, prekriti korom, filovati cokoladnim-puding filom, prekriti korom, pa filovati žutim pa crnim-puding filom celu tortu. Ukrasiti ostalim višnjama i srebrnim perlicama.

Savet