

## ***okoladna torta sa višnjama (bez brašna)***



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- **150 g** tamne čokolade
- **100 g** putera
- **100 g** neutralne pavlake
- **1 kašika** kakaa
- **4** jaja
- **4 kašike** šećera

#### **Za ganaše.**

- **100 ml** neutralne pavlake
- **100 g** mlečne čokolade
- **50 g** tamne čokolade

#### **I još:**

- višnje

### **Priprema**

Originalna torta raena je sa jagodama, a ja sam je radila sa višnjama. Kalup 18-20 cm. Uzmite mali okrugli kalup i na dno stavite pek papir, a stranice premažite puterom. Ne brinite ako nemate tako mali kalup, komotno može i onaj od 23-24 cm, racunajte samo na to da će torta u tom slučaju biti dosta niža. Ubacite u šerpicu čokoladu izlomljenu na kocke i puter, stavite na drugi lonac u koji ste sipali vode i otopite na pari. Kad se sve

lepo sjedinilo, skinite sa pare i umešajte pavlaku za kuvanje. Ostavite sa strane. Polupajte jaja i odvojte žumanca i belanca. U cokoladnu smesu sada umešajte žicom kašiku kakaa, i jedno po jedno žumance. Belancima dodajte prstohvat soli i umutite mikserom cvrst sneg uz postepeno dodavanje šecera. Sada dodajte kašiku po kašiku ovog snega u cokoladnu smesu, i lagano mešajte špatulom dok sve ne sjedinite. Izlijte ovu smesu u kalup i stavite peci u prethodno zagrejanu rernu na 160 stepeni oko 30 minuta. (Ako pecete u vecem kalupu, verovatno ce trebati cak i krace.) Istovremeno stavite u rernu i jednu posudu sa vodom, dakle na dno, a kalup na žicu. Prema recima autorke original recepta, svrha te vode u rerni je da se torta kuva u pari i zadrži vlažnost i strukturu pudinga. Nek se torta malo prohladi, pa je izvadite iz kalupa. Ganache: Sipajte u lonac pavlaku, zagrejte je, ali ne do kljucanja, skinite sa vatre i ubacite obe vrste cokolade izlomljene na kocke. Nek odstoji tako minut-dva, pa žicom dobro izmešajte dok se skroz ne otopi i dok ne dobijete glatku cokoladnu glazuru. Ostavite 15-ak minuta da se prohladi da biste dobili adekvatnu konzistenciju pa prelijte preko torte. Odozgo ukasite, višnjama ili jagodama. Sami odlucite koliko cete staviti, ali nece vam trebati više od 200-250 g. Tortu rashladite u frižideru, a potom uživajte!

## Savet