

Moja Cherry torta



Sastojci

Kora:

- 4 belanca
- 200 g šecera u prahu
- 1 kašika sirceta
- 1 kašika brašna

Fil:

- 500 g višanja
- 50 ml soka (što se iscede višnje)
- 100 g šecera
- 2 kašike gustina
- 1 l slatke pavlake
- 100 g čokolade za kuvanje
- 4 žumanca
- 4 kašike šecera
- 2 želatina
- 2 kašike kisele pavlake

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa sircetom i šecerom i na kraju dodati brašno, ali promešati kašikom ne mikserom. Peci oko 40 minuta na 150 stepeni.

Fil: Od višanja/Staviti da prokuva sok od višanja sa šećerom, pa dodati gustin i na kraju višnje, malo prokuvati i ostaviti da se malo ohladi i mlako sipati preko kore.

Na pari umutiti žumanca i 4 kašike šecera. Podeliti na pola i u jedan deo dodati 100 g čokolade, a u drugu polovinu dodajte 2 kašike kisele pavlake.

Umutiti 500 ml slatke pavlake, dodati žumanca sa čokoladom i jedan želatin (želatin potopiti po uputstvu, pa ga istopiti na pari i onda dodati u fil). Staviti ovaj fil preko višanja.

Zatim umutiti još 500 ml slatke pavlake i dodati ostatak žumanaca i rastopljen želatin i staviti preko čokoladnog fila.

Možete ukasiti sa šlagom, ali nema potrebe.