



Višnjeva torta

Chef Polona Trbojević

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Testo:

Jajce ločimo rumenjake posebej, beljake posebej. Zraven rumenjakov damo sladkor in penasto zmešamo. Dodamo mrzlo vodo in moko, ki smo ji primešali pecilni prašek. Na koncu pa rahlo vmešamo iz beljakov narejen sneg. Damo va naprej ogreto pečico na 200°C za 20 - 30 min.

Polnilo:

Kompot odcedimo v posodo in če ni dovolj vode dodamo vodo mora biti 500ml. Posodico damo segrevat in med tem po navodilih vmešamo prašek za vanilijev puding in kuhamo dokler se ne zgosti, dobili boste žele. Damo v drugo skledo in hladimo ko je še mlačno vmešamo želatino. iz dveh sladkih smetan, ki smo jim dodali kremfiks dobro zmiksamo in dodamo v smetano ohlajen puding. Testo prerezemo napol damo zgornji del testa v model nanj damo polovico polnila nanj potresemo višnje in drugi del polnila in testo. Pokrijemo z prozorno folijo in damo v hladilnik za čez noč ali pa v zmrzovalnik za 2 ure.

Torto vzamemo iz modela povrhu premažemo z marmelado in prekrijemo s tičino maso. Lahko pa okrasimo samo z smetano po želji.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 3 jedilna žlica sladkorja
- 3,5 jedilna žlica moke
- 1 kos jajce
- 2 jedilna žlica mrzle vode
- 8 g pecilnega praška
- 1 višnjev kompot
- 2 vanilijevega pudinga
- 3 sladke smetane
- 3 kos lističev želatine
- 2 kos kremfiksa
- 1 skodelica višnjeve marmelade