



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

- 7 jajc
- 14 žlic sladkorja
- 10 žlic moka
- 2 polni žlici kakava v prahu
- 1,5 žlice čokolade v prahu
- 1 l sladke smetane za stepanje
- 4 kremfiksi
- 1 kozarec višnjevega kompota
- kokos za okrasitev

Torta z višnjami

Chef Ana Kristanc

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Najprej prižgemo pečico na 180 stopinj, da se bo medtem ko pripravljamo maso za testo segrela. Nato vzamemo dve posodi, in ločimo beljake in rumenjake. Rumenjakom dodamo 10 žlic sladkorja in vse skupaj 10 minut mešamo z električnim mešalnikom na največji hitrosti. Ko se masa podvoji in postane svetlo rumena lahko kočamo. Nadaljujemo s stepanjem beljakov v drugi posodi, in sicer stepamo z največjo hitrostjo toliko časa, dokler sneg ni trd. Ali je dovolj trd preverimo tako da obrnemo posodo in če se obdrži je pravšnji.

Nato v manjšo posodo stremo moko, pecilni prašek, kakav v prahu in čokolado v prahu. Ko imamo vse to pripravljeno vzamemo metlico za mešanje in počasi vmešamo sneg in ostale sestavine v stepene rumenjake s sladkorjem. Nato maso zlijemo v dobro pomaščen okrogel pekač za torte (premera pribl. 26 cm), in ga položimo v segreto pečico. Tam ga pustimo približno pol ure. Ali je testo pečeno preverimo tako da zabodemo konico noža v pecivo in če na nožu ne ostane nobenih sledi, je pecivo gotovo pečeno.

Nato pecivo zvrnemo na čisto kuhinjsko krpo, in ga pustimo da se ohladi. Vmes stepemo sladko smetano, in ji dodamo preostale 4 žlice sladkorja in 4 kremfikse, da bo smetana bolj čvrsta, in jo položimo v hladilnik za vsaj 1 uro.

Ko je biskvit ohlajen ga prepolovimo in najprej dobro namočimo z sokom iz kompota, nato nanj naložimo višnje, ter na njih 2/3 smetane. Za okrasitev si prihranimo 8 lepih višenj. Nato smetano prekrijemo z zgornjim delom biskvita in še tega namočimo z sokom iz kompota. Celotno torto nato premažite z ostalo smetano, toda kakšen del smetane si prihranite za dekoracijo.

Nadaljujte z dekoracijo torte, ki jo sicer lahko okrasite po želji, lahko pa tudi tako kot jaz.

Veliko zabave pri peki in DOBER TEK!