

Višňovo – čerešňová torta



ŠĽAHANÁ HOMOTA S KAKAOM:

315 g kryštálového cukru
315 g bielkov
150 g žĺtkov
105 g hladkej múky
60 g hrubej múky
120 g oleja
75 g kakaa

VIŠŇOVÉ ŽELE NÁPLŇ:

500 g višňového pyré /vykôstkované a rozmixované višne/
10 g plátkovej želatíny
50 g kryštálového cukru
500 g smotany 33%
100 g práškového cukru

DOHOTOVENIE:

250 g višní a čerešní
50 g čokolády

POSTUP:

Bielka s kryštálovým cukrom vyšľaháme na tuhý sneh. Žĺtky vymiešame s olejom. Obe hmoty zľahka spojíme, postupne primiešame preosiatu

hladkú a hrubú múku a kakao. Hmotu rozotrieme do tortových foriem. Pri teplote 180C pečieme cca 30 minút.

Želatínu namočíme do studenej vody, aby napučala. Višňové pyré a cukor prevaríme, odstavíme a pridáme želatínu. Necháme vychladnúť. Polovicu želé primiešame do vyšľahanej šľahačky. Druhú časť necháme čiastočne zrôsolovať, aby sa dala rozotrieť.

Po upečení rozkrojíme každý korpus na tri časti. Každú časť potrieme višňovým želé. Pomocou cukrárenského vrečka a hladkej trubičky naplníme oba korpusy višňovou náplňou.

Po miernom stuhnutí tortu dozdobíme podľa fantázie ovocím a čokoládou.

