

# VIŠŇOVÁ TORTA

## CESTO:

200 g kryštálový cukor  
500 g celé vajcia  
300 g hladkej múky  
50 g kaka  
20 g vanilkového cukru  
0,5 dcl oleja

## NÁPLŇ:

200 g bielej čokolády  
500 g jemného tvarohu  
20 g jedlej želatíny  
4 ks žĺtkov  
20 g vanilínového cukru  
250 g kryštálového cukru  
2 dcl vody

## VIŠŇOVÉ ŽELÉ:

40 g jedlej želatíny  
3 dcl vody  
7 dcl višňového kompótu  
150 g kryštálového cukru

## POSTUP:

Vajcia s kryštálovým a vanilínovým cukrom nahrejeme na vodnom kúpeli na teplotu 40C a vyšľaháme na hustú penu. Pridáme preosiatu múku s kakaom a premiešame. Nakoniec pridáme olej. Pripravenú zmes rozdelíme na dve časti a naplníme dve formy vyložené papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 180C asi 15 minút. Po vychladnutí korpus vyberieme z formy a prekrojíme na polovicu. Naplníme pripravenými náplňami.

Jedlú želatínu necháme napučať v 1 dcl vody. Žĺtka s 1/3 kryštálového cukru a s vanilkovým cukrom vyšľaháme na penu. Zvyšnú vodu /1dcl/ s 2/3 cukru uvaríme na silnú niť /cukrový rozvar 113-116C/. Vyšľahané

žĺtka zmiešame s horúcim cukrovým rozvarom, tvarohom a želatínou.

Následne pridáme roztopenú bielu čokoládu.

Želatínu necháme napučať v troške vody. Višne aj s kompótovou šťavou, vodu a cukor spolu prevaríme a necháme trochu vychladnúť. Pridáme napučanú želatínu a dôkladne premiešame.

Kakaový plát natrieme tvarohovým krémom, na ktorý opatrne nanesieme višňové želé. Priložíme ďalší plát a opäť natrieme tvarohovým krémom a višňovým želé. Rovnako postupujeme pri ďalšej vrstve. Povrch aj boky torty potrieme tvarohovým krémom a necháme stuhnúť. Naplnenú tortu potiahneme vyvaľkanou modelovacou hmotou alebo polejeme čokoládou. Podľa fantázie dozdobíme.