

TORTA SA VIŠNJAMA I SIROM

- 4 jaja
- 1 staklenka višanja
- 150 gr glatkog brašna
- 50 gr oštrog brašna
- 2 žlice nuttele
- 500 gr svježeg sira
- 500 ml vrhnja za šlag
- 4 žlice mlijeka
- 150 gr maslaca
- 250 gr šećera
- 100 gr šećera u prahu
- 1 crveni preljev za torte
- 1 vrećica želatine (+decilitar mlijeka za otopiti želatinu)

Žumanca pjenasto umiješajte sa 200 gr šećera i vanilija šećerom. Dodajte otopljeni maslac, 5 žlica mlijeka, brašno te prašak za pecivo, sve dobro izmiješajte te dodajte pjenasto umućena bjelanca . Pola smjese ulijte u maslacem namazan i malo pobrašnjen kalup za tortu. U drugu polovicu smjese dodajte dvije žlice nutelle, promiješajte i stavite na žuti biskvit. Na to složite višnje (dobro ih ocijedite) te stavite peći 40 min. na 180 C.

Pečeni biskvit prelijte sa desetak žlica soka od višanja. Biskvit odvojite od kalupa, stavite na pijat koji će te poslužiti i opet stavite gornji dio kalupa za torte na biskvit. Sir dobro izmiješajte sa 100 gr šećera u prahu te dodajte umiješano vrhnje za šlag i otopljenu želatinu (želatinu prelijte sa 4 žlice hladne vode te nakon deset minuta stavite u 1 dcl mlijeka te lagano zagrijavajte – kad se želatina otopi ulijte je u smjesu sira i šlaga), po želji dodajte malo korice od limuna ili limete, pa sve ulijte u kalup.

Kolač malo ohladite pa u sok od višanja iz staklenke dodajte decilitar vode te 50 gr šećera i preljev za torte. Kad tekućina prokuha prohladite je i s njom prelijte kolač. Po želji ukrasite mrvicama čokolade, višnjama ili šlag, a može i kombinacija ukrasa i dodataka, pustite mašti na volju. U slast!

