

Mjesec torti: Choco - Kirsch Torta

Vjerojatno najbolja kombinacija u torti na svijetu - ?okolada i višnje! Njih je spojila Tamara sa bloga [Cake by Design](#) koja se savršeno uklapa u naš mjesec torti. Kod nje sam probala neke od najfinijih torti u mojem životu ;)

Što se ti?e torti i prije smo ve? sura?ivale i to u torti koja je ve? bezbroj puta isprobana s vaše strane - [Orange Crush](#).

Osim njenog bloga, Tamara piše i za [Gastro.hr](#) te njene recepte možete pro?itati i [tamo](#).



Biskvit

2 šalice brašna

1 žličica soli

1 žličica pecilnog praška

2 žličice sode bikarbone

1/2 šalice kakaa

1/3 šalice Nesquicka

2 šalice šećera

1 šalica ulja

1/2 šalice kiselog vrhnja (može i jogurta)

1 šalica mlijeka

2 jaja

1 vanilin šećer

Sve suhe sastojke (brašno, p.p., sodu, sol, kakao i Nesquick) prosijte u posebnu posudu. U drugoj posudi lagano razmutite jaja pa dodajte ulje, mlijeko, šećere i kiselo vrhnje. U tu smjesu dodajte prosijane sastojke te dobro promješajte da se poveže. Stavite u kalup promjera 28 cm. Pecite na 180C oko 30 min. Provjerite palčicom u sredini da li je pečeno. Biskvit bude mekan dok je topao pa ga ne vadite iz kalupa prije nego se potpuno ohladi. Prerežite ga na tri dijela. Ako vam gornji dio bude ispupčen malo odrežite vrh a taj sloj stavite na dno kada budete slagali tortu.

Krema

750 ml mlijeka

2 paketi?a pudinga od ?okolade

6 žlica še?era

200 g tamne ?okolade

250 ml biljnog vrhnja za šlag

Od ukupne koli?ine mlijeka odvojite 1 dcl te u njemu razmutite prašak za puding i še?er. Ostatak mlijeka stavite da zakipi te polako ulijevajte puding. Kuhajte oko 5 min dobro miješaju?i da ne zagori i da se ne stvore grudice. Maknite s vatre te dodajte ?okoladu. Miješajte dok se ne otopi. Ostavite da se potpuno ohladi te umiksajte ?vrsto tu?eni šlag.

Za žele od višanja

1 staklenka kompota od višanje

4 žlice gustina

3 žlice cherrya

Še?era po želji

Odvojite dio soka i u njemu razmutite gustin. Ostatak stavite kuhati zajedno sa višnjama. Kad zakipi dodajte gustin i kuhajte oko 5 min. Na kraju dodajte alkohol. Ostavite da se malo ohladi pa izradite da štapnim mikserom.

Ovaj žele možete napraviti i sa svježim višnjama u jednakoj količini kao u staklenci. Kuhajte ih sa vodom i šećerom (nešto više, jer su svježije višnje prilično kisele).

Slaganje torte

Popršite biskvit sa mješavinom vode i cherrya te nanesite čokoladnu kremu. Na nju stavite još malo mlaki žele. Pokrijte slijedećom korom i nastavite postupak.

Tortu ukasite svježim višnjama ili trešnjama umoženima u čokoladu.



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

[Tamaru prona?ite i na Facebbok stranici bloga na ovom linku :\)](#)