

# SCHWARZWALDSKA VIŠNJEVA TORTA

»plonk« listek v slovenščini ;)

## Biskvit:

140 g čokoladnega preliva  
75 g masla  
6 jajc  
180 g sladkorja  
100 g moko  
50 g jedilnega škroba  
2 čajni žlički pecilnega praška

## Obloga:

800 g višenj ali višnjev kompot,  
cedilnik  
500 ml višnjevega soka  
4 jedilne žlice jedilnega škroba,  
premaz  
2 jedilni žlici sladkorja  
100 ml višnjevca  
800 ml smetane  
3 vrečke vanilijevega sladkorja  
17 kandiranih češenj  
100 g nastrgane jedilne čokolade

Čokolado z maslom v topli vodni kopeli raztopimo. Jajca ločimo in beljake stepemo v kompakten sneg. Rumenjake penasto umešamo in vmešamo raztopljeno čokolado. Moko z jedilnim škrobom ter pecilnim praškom presejemo na sneg iz beljaka ter rahlo umešamo. V tortni model, obložen s papirjem za peko, napolnimo maso za biskvit. 40 - 45 minut pečemo na 175°C v predhodno segreti pečici. Pustimo biskvit na kuhinjski rešetki, da se ohladi. Po ohlajanju ga dvakrat vodoravno razpolovimo (da dobimo 3 plasti op.p), pri tem na dveh koncih malce zarežemo z nožem, s kuhinjsko nitjo pa položimo pod podlago in jo navzkrižno povlečemo ven.

Višnje vlijemo skozi cedilnik ter jih tako ločimo od soka, jedilni škrob pa zmešamo s sladkorjem in ju z nekaj soka gladko do gladkega. Preostali sok skuhamo, dodamo jedilni škrob in pustimo, da zavre, nato zmešamo s polovico češnjevca. Dva óblata napojimo s češnjevcem in s polovico češnjeve mase, drugo polovico pa pustimo, da se shladi in strdi v žele.

Smetano z vanilijevim sladkorjem do trdega stepamo. Na pladenj za torto položimo enega od óblatov in ga premažemo z eno četrtino stepene smetane. Na njega položimo drugi óblat, ga premažemo z drugo četrtino stepene smetane in čezenj položimo zadnji óblat, ki ga aromatiziramo še s češnjevcem. Torto krog in krog namažemo s smetano, preostanek pa napolnimo v vrečko za smetano. Robove ter površino prekrijemo z nastrgano čokolado, celoten zunanji del površine s pomočjo vrečke za smetano okrasimo s 16. smetanastimi rozetami ter z eno na sredini. Na vse položimo kandirane češnje.

