

ČOKOLADNA TORTA SA TREŠNJAMA

Za tijesto:

120 g čokolade
25 g maslaca
4 žumanjka
4 bjelanjka
40 g šećera

Za nadjev:

500 g trešanja
1 žlica maslaca

Za kremu:

200 ml slatkog vrhnja
350 g čokolade
250 ml slatkog vrhnja

Za ukras:

250 ml slatkog vrhnja

Zagrijte pećnicu na 180°C. Okrugli kalup promjera 28 cm namastite i pobrašnite.

Čokoladu otopite na pari. U otopljenu čokoladu dodajte maslac narezan na kockice pa miješajte dok se maslac u potpunosti ne otopi. Ostavite sa strane da se malo ohladi. Bjelanjke sa 20 g šećera istucite u čvrsti snijeg. Žumanjke i preostalih 20 g šećera miksajte dok im se ne udvostruči volumen i sasvim ne prosvijetle. U žumanjke umiješajte smjesu prohladene čokolade i na kraju snijeg od bjelanjaka. Izmiješajte. Dobivenu smjesu istresite u pripremljeni kalup za tortu, poravnajte površinu i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 20-ak minuta. Ohladite.

U međuvremenu trešnje operite i očistite od koštica. Stavite ih u tavicu sa žlicom maslaca pa ih pirjajte uz povremeno miješanje dok malo ne omekšaju, otprilike 5 minuta. Ohladite i ocijedite višak tekućine.

Prokuhajte 200 ml slatkog vrhnja. Čokoladu nasjeckajte na sitnije komadiće pa je prelite vrućim slatkim vrhnjem. Miješajte dok ne dobijete glatku smjesu i sva se čokolada otopi. 250 ml slatkog vrhnja istucite u čvrsti šlag pa ga pomiješajte sa mlakom čokoladnom kremom. Ohlađeni biskvit stavite na tanjur za posluživanje i oko njega stavite obruč kalupa za torte. Na biskvit stavite ocijedene trešnje pa po njima rasporedite čokoladnu kremu. Stavite u hladnjak.

Istucite još i 250 ml slatkog vrhnja za ukras u čvrsti šlag. Rasporedite na vrh čokoladne krema,

poravnajte površinu i ukrasite po želji.