

PREOKRENUTA TORTA S TREŠNJAMA

400 g trešanja
75 g + 250 g maslaca
5 žlica šećera u prahu
srž mahune vanilije
4 jaja
220 g meda
200 g brašna
1 prašak za pecivo
1 žličica cimeta
50 g grubo ribane čokolade
200 g mljevenih oraha
100 ml likera od višnje

U tavici otopite 75 g maslaca, dodajte šećer u prahu i srž mahune vanilije.
Dodajte trešnje kojima ste odstranili koštice.

Pirjajte 5 minuta.

Izvadite trešnje a sok kuhajte na laganoj vatri dok se ne reducira za polovicu.

Namastite i pobrašnite okrugli kalup za tortu.

Izvana ga dodatno omotajte aluminijskom folijom kako vam slučajne nebi po pećnici iscurio sok od trešanja.

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Mikserom pjenasto izradite maslac.

Umiješajte jedno po jedno jaje i med.

Umiješajte i liker od višnje.

U drugoj posudi pomiješajte brašno, prašak za pecivo, cimet, čokoladu i mljevene orahe.

U smjesu mokrih sastojaka umiješajte suhe.

Na dno kalupa rasporedite trešnje pa ih prelijete reduciranim sirupom.

Preko trešanja rasporedite pripremljeni biskvit.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 60 minuta (dok čačkalica ne izađe suha).

ostavite kolač da se ohladi u kalupu 5 minuta pa ga iskrenite na tanjur za posluživanje tako da vam trešnje budu na vrhu.

Poslužite mlako po želji uz malo tučenog slatkog vrhnja.