



Продукти за блата:

5 яйца
120 гр захар
1 пак. ванилова захар
50 гр брашно
40 гр какао
1/2 бакпулвер
150 мл пр. мляко

Разбийте с миксер жълтъците с двата вида захар до образуване на пяна.
Прибавете пресятото брашно, смесено с бакпулвера и какаото.
Прибавете в сместа и млякото.
Накрая добавете внимателно разбитите на сняг белтъци.
Разделете сместа на две равни части, поставете във форми с диаметър 26 см, постлани с хартия за печене.
Печете 15 минути на 180 градуса.
Охладете опечените блатове върху решетка.

Ванилов крем:

600 мл пр. мляко
2 пак. ванилов пудинг
1 пак. ванилова захар
220 гр масло
150 гр пудра захар

250 гр добре отцедени вишни от компот, без костилки

Смесете пудинга с ваниловата захар и малко мляко.
Загрейте останалото мляко, прибавете към него пудинговата смес и при непрекъснато разбъркване варете до сгъстяване.
Свалете от огъня и охладете.
Към охладения пудинг прибавете разбитото с пудрата захар масло.

Мус от бял шоколад:

300 мл сметана
200 гр бял шоколад

Сипете в дълбок огнеупорен съд 2-3 см вода.
Загрейте я до кипене, отстранете от огъня и изчакайте 30 секунди.
Натрошете шоколада и го поставете в купа.
Сложете купата над водата, не трябва да я докосва.
Прибавете 4-5 с.л. сметана към шоколада.
Разбърквайте до разтопяването му.
Останалата сметана разбийте с миксер до образуването на меки върхове.
Прибавете я към охладения до стайна температура шоколад.
Разбъркайте до хомогенност.

Охладете крема в хладилника за 2 часа.

Разбийте го добре с миксер, преди с него да намажете тортата.

Шоколадови петна:

100 гр черен шоколад/минимум 55% какао/

1 с.л.масло

На водна баня се разтопява шоколада.

Добавя се маслото и се разбърква добре.

Върху хартия за печене се нанася на тънък слой разтопения шоколад и се поставя да стегне в хладилника.

Докато сместа е още пластична, с помощта на чаши с различен диаметър се маркират петната.

Оставят се в хладилника до втвърдяване, след което внимателно се отделят от хартията изрязаните кръгове.

Сглобяване:

Сложете първия блат върху поднос.

Нанесете върху него половината ванилов крем.

Върху крема сложете вишните, като леко ги притиснете към крема.

Покрийте с останалия ванилов крем.

Поставете втория блат.

Най-добре е на този етап тортата да се охлади за няколко часа в хладилника.

Намажете цялата торта с шоколадовия мус, оставете за час в хладилника и след това украсете с шоколадовите петна, като леко ги притиснете към крема.



Eva Toneva