

Lisnata torta sa višnjama



Potrebni sastojci:

Kore:

- 500 g lisnatog tijesta (Ledo)
- 1,5 tegla kompota od višanja (zaslađenog)
- 20 prstohvata griza
- 2 kesice vanilin šećera

Fil:

- 1 l punomasnog mlijeka
- 4 kesice pudinga od vanile
- 250 g šećera
- vanila pasta (ili 1 kesica burbon vanila šećera)
- 100 g maslaca
- 100 ml slatkog vrhnja (biljno šlag 5+ Dolčela)

Za ukrašavanje:

- 1/4 fila
- 100 g bijele čokolade
- bobičasto voće (opciono)

Izrada:

Nekoliko sati prije pripreme otkravit i lisnato tijesto. Pola sata prije pripreme višnje iz kompota pomoću cjediljke ocijediti (ostaviti ih oko 30 min, kako bi se što više tečnosti ocijedilo). *Ja koristim domaći kompot od višanja i bila mi je potrebna 1 cijela tegla plus 3 kašike višanja iz druge tegle).

Fil:

Prvo pripremiti fil. Od 1 l mlijeka odvojiti 1,5 dl, ostatak zagrijavati na jačoj temperaturi. Puding, šećer i vanilin šećer razmutiti u 1,5 dl hladnog mlijeka tako da nema grudvica. Kad se mlijeko zagrijalo zakuhati puding uz stalno miješanje vodeći računa da ne zagori i da nema grudvica. Kad je fil skuhan, površinu kreme prekriti plastičnom folijom i ostaviti na hlađenje.

Kore:

Rernu uključiti na 210 st. da se zagrijava. Prvu polovinu lisnatog tijesta razvaljati na pobrašnjenoj podlozi u pravougaonik dimenzija 40x35 cm. Isjeći trake dimenzija 7x40 cm (ukupno 5 traka od 2/2 lisnatog tijesta). Na svaku traku po sredini rasporediti po 2 prstohvata griza. Gusto poredati 1 kolonu višanja i posuti ih vanilin šećerom. Krajeve traka premazati sa malo vode kako bi se lakše spojili i pažljivo rukama dobro spajati tijesto kako bi dobili rolne. Spojene krajeve okrenuti na dolje i od traka formirati krug prečnika 19 cm (koru staviti u obruč za tortu na plehu obloženom pek papirom). Za jednu koru biće vam potrebne 3 cijele rolne + 1/3 jedne. Koru peći oko 20-ak minuta u zagrijanoj rerni (dužinu i temperaturu pečenja prilagodite vašoj rerni, lisnato tijesto se peče na jačoj temperaturi, a kora je gotova kad porumeni). Postupak ponoviti i sa drugom polovinom lisnatog tijesta i formirati još 2 kore i ispeći. Ohladiti kore.

Kad je fil ohlađen, miskreom prvo izmiksati posebno 1 dl slatkog vrhnja, a zatim umutiti i maslac. U fil prvo dodati maslac i dobro sjediniti mikserom da nema grudvica, a zatim dodati umućeno slatko vrhnje i promiješati. Fil podijeliti na 4 jednaka dijela.

Slaganje: Na podlogu za torte staviti obruč obložen pek papirom i slagati: 1. koru pa 1/4 fila; postupak ponoviti još 2 puta. Zadnju četvrtinu fila iskoristite za ukrašavanje torte nakon hlađenja. Za ukrašavanje, po želji, možete napraviti ukrase od bijele čokolade.

Prijatno! :)