

PLJACOK – "ZIMSKA VIŠNJA"

Testo:

400 g pšenične moke
180 g hladnega masla
2 jajci
50 g (2 žlici) kisle smetane
1 žlica sladkorja
½ žličke soli
70-85 g čokolade ali kakava
v prahu za dekoracijo (neobvezno)

Krema:

6 jajc
ščepec soli
800 g razkoščenih zamrznjenih
češenj
70 g sladkorja za beljake
100 g sladkorja za rumenjake
100 ml mleka
150 g masla
1 g posušenih kamilic

1. Maslo (za kremo) vzemite iz hladilnika. V skledo stresite 400 g presejane moke, ½ žličke soli, naribajte 180 g hladnega masla in sestavine hitro zmešajte, da dobite homogene drobtine.
2. V veliko suho skledo ubijemo 2 jajci, dodamo 1 žlico sladkorja in stepemo do gladkega. Mešanici jajc in sladkorja dodajte 2 žlici (50 g) kisle smetane in ponovno stepite. Višnje dajte v cedilo, da se ločeno odmrznejo (tako da odvečni sok odteče v skledo).
3. Moki in maslu dodajte mešanico jajc in sladkorja ter z rokami pregnetite testo. Dobiti morate homogeno maso. Testo oblikujte v kroglo, zavijte jo v folijo za živila in jo za 30 minut postavite v hladilnik.
4. Pripravite kremo iz rumenjakov: Najprej stepite 6 rumenjakov s 100 g sladkorja. Nato dodajte 100 ml toplega mleka. Mešanico med nenehnim mešanjem kuhajte na srednji temperaturi, dokler ne doseže konsistence kisle smetane. Še topli smetani dodajte ščepec posušenih kamilic (tako se njihova aroma lažje sprosti) in pustite, da se ohladi.
5. Ločeno stepajte 150 g masla, dokler ne postane masa rahla, penasta in svetla. V stepeno maslo postopoma vlijte kremo iz rumenjakov in mešajte do gladkega. Skledo s kremo pokrijte s plastično folijo za živila (tako, da se folija dotika površine kreme) in ohladite.

6. Za kremo iz beljakov vzemite 6 jajc in ločite beljake od rumenjakov. Najprej 3 beljake skupaj s ščepcem soli stepajte z mešalnikom približno 1 minuto. Nato dodajte 35 g sladkorja in stepajte, dokler ne nastane sneg. Postopek ponovimo še enkrat – s še 3 beljaki.
7. Testo razdelite na štiri enake dele, od katerih vsak tehta približno 170-180 g. Vsak del razvaljajte med dvema papirjema za peko (v obliko, ki ustreza vašemu pekaču - naš je kvadraten s stranico 25 cm). Plasti morajo biti zelo tanke. Z vilico prebodite plasti testa.
8. Prvo plast testa skupaj s papirjem za peko položite na dno pekača. Na testo položite višnje, nato namažite plast kreme iz beljakov in jo prekrijte z drugo plastjo testa. Z vilico zalepite rob testa k steni pekača. Tako pripravljeno pecivo dajte v pečico, ogreto na 180 stopinj, za 20 minut. Postopek ponovite z drugima dvema plastema testa. Pečeno pecivo ohladite na sobno temperaturo.
9. Sestavite torto: prvo plast z višnjami položite na desko, jo premažite s kremo iz rumenjakov, prekrijte z drugo plastjo in jo ponovno premažite s kremo iz rumenjakov. Torto pustimo v hladilniku 2 uri, da se strdi. Pred serviranjem okrasimo s češnjami in potresemo s kakavom ali naribano čokolado.

Dober tek vam želim! 😊

Druga možnost za testo

Sestavine:

2 jajci
3 skodelici pšenične moke
200 g margarine
1 skodelica sladkorja
½ žličke sode bikarbone (s kisom)
Vanilin sladkor

Potek:

V skledi zmešamo stopljeno maslo, sladkor, jajci in sodo bikarbono (s kisom), nato dodamo moko in vse skupaj zgnetemo v gosto testo. Testo oblikujemo v 4 krogle, te zavijemo v folijo za živila ter jih za 20 min postavimo v hladilnik.

