

## **Mocna torta**



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **15** belanca
- **15** kašika šecera
- **5** kašikam levensog keksa
- **5** kašikam levensog badema
- **3** kašike brašna

#### **Fil I:**

- **1,2** l mleka
- **15** kašika šecera
- **10** žumanca
- **1** kašika brašna
- **5** pudinga od vanile
- **3** vanilin šecer
- **250** g margarina

#### **Fil II:**

- **1** konzervamix voca
- **200** g višanja

#### **Fil III:**

- **500 ml**vocnog soka
- **2**pudinga od vanile
- **150 g**butera

## Priprema

Umutiti belanca sa šecerom u cvrt šne, ostale sastojke dodavati polako mešajuci varjacom, na masnom papiru za pecenje razliti 3 kore i peci na 200 C 10 minuta.

Staviti litar mleka da provri sa 10 kašika šecera, posebno umutiti puding, žumanca, vanilin šecer, brašno sa 2 dl mleka, ukuvati kao puding i ostaviti da se ohladi, u hladan fil dodati umucen margarin.

Ocediti voce iz konzervi, staviti da provri sa 5 kašika šecera, dodati umucena 2 pudinga od vanile i skuvati fil, u mlak fil dodati buter i mikserom umutiti.

Kad se sve ohladi filovati tortu: kora vocni fil, voce, žuti fil, kora... odozgo ukrasiti po želji šlagom.

## Savet

Ja sam imala višnje iz tegle pa mi je voni fil ispaо ljubiast što daje lep izgled torti.