

# **Tortice sa malinom i višnjama**



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **6**jaja
- **2** kašikeulja
- **12** kašikašecera
- **4** kašikemlake vode
- **12** kašikabrašna
- **1**prašak za pecivo

### **Fil:**

- **1 l** mleka
- **14** kašikašecera
- **2** kesicepudinga od maline
- **6** kašikegriza
- **2** kašike gustina
- **300** gvišnja

### **Glazura:**

- **70** g cokolade
- **1** kašikanutele
- **maloulja**

## **Dekoracija:**

- **200 g** šлага

## **Priprema**

Razdvojiti belanca od žumanca pa ih penasto umutiti sa šecerom. Dodati žumanca, ulje, vodu, prašak za pecivo i brašno. Sve dobro izmiksati pa sipati u podmazan i brašnom posut pleh i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Sastaviti puding i gustin pa razmutiti sa malo mleka, a u ostalo sipati šecer i višnje pa staviti da se kuva. Kad pocne mleko da kljуча dodati rastvoreni puding i griz pa mešati da se dobije gusta masa. Skuvani fil sipati na pecenu koru i ostaviti da se ohladi. Sjediniti cokoladu, nutelu i ulje pa rastopiti i prelitи preko fila. Ostaviti da se cokolada skroz ohladi pa naneti umuceni šlag. Ohlaeni kolac seci na kocke ili pomocu okrugle vece modle vaditi krugove.

## **Savet**