Letnja torta sa višnjama



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 120 g šecera
- 120 g brašna
- 50 g rastopljenog butera
- 1 kg ocišcenih višanja
- 1 šolja prezli od keksa
- 150 g šecera
- šecer u prahu za posipanje

Priprema

Belanca odvojiti od žumanaca, pa ih ulupati u cvrst sneg sa 60 grama šecera, kao za puslice. Žumanca umutiti sa 60 grama šecera u penastu masu, pa dodati rastopljeni buter i brašno. Masu izmešati pa dodati penu od belanaca, pa sve zajedno dobro umešati da se dobije ujednacena masa. Šerpu od 4 litra namazati buterom, poprašiti brašnom, pa razliti dve trecine mase. Staviti u pecnicu da se upola ispece. Izvaditi iz pecnice, porecati ocišcene višnje, posuti višnje sa šecerom i mrvicama od keksa, preliti ih ostatkom testa, pa vratiti u pecnicu, da se ispece torta do kraja. Pecenu tortu pustiti da se ohladi, posuti je prah šecerom, seci je na kriške i služiti.