

## **Krem torta sa višnjama**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **5**belanaca
- **5** kašikašecera
- **4** kašikebrašna

#### **Fil:**

- **5**žumanaca
- **7** kašikašecera
- **750** mlmleka
- **1**puding od vanile
- **4** kašikegustina
- **250** gmargarina
- **1**vanil šecer

#### **I još:**

- **200** gocišcenih višanja
- **100** gšлага
- **200** mlmleka ili vode

### **Priprema**

Umutiti belanca i šecer u cvrst sneg. Dodati brašno, lagano izmešati varjacom i sipati u pleh (25x35), podmazan

ili obložen papirom za pecenje.

Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Na ohladjenu koru staviti višnje.

Umutiti žumanca sa šećerom, dodati malo mleka, puding i gustin. Preostalo mleko zagrejati, dodati umucenu smesu i kuvati da se zgusne. Dobro ohladiti i pomešati sa umucenim margarinom i vanil šećerom. Fil rasporediti preko višanja i preko staviti šlag umucen sa mlekom ili vodom.

Prijatno!

### **Savet**