Torta sa višnjama (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- **300 g**mleveni plazma keks
- **180 g**margarina
- **5 kašika**mleka
- **2 kašike**sok od višanja

Fil:

- **500 ml**slatka pavlaka
- **200 g**mlevenih oraha
- **200 g**višanja
- **3 kašike** šecer

Za posipanje:

- **50 g**ribane cokolade

Priprema

Višnje ocistiti od koštice,malo ocediti i kuvati u sopstvenom soku na laganoj vatri sa šecerom oko 5 minuta.

Umesiti mleveni keks sa margarinom, mlekom i sirupom i oblikovati podlogu.

Umutiti slatku pavlaku. Polovinu pavlake izmešati sa orasima pa premazati preko podloge. Preko rasporediti višnje, a preko višanja premazati ostatak slatke pavlake. Posuti ribanom cokoladom.

Savet