

## **Vocna torta (8)**



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **10** belanaca
- **10** kašikašecera
- **10** kašikabrašna
- **1** kesicaprška za pecivo

#### **Za fil:**

- **10** žumanaca
- **10** kašikašecera
- **200** ggustina
- **2** kesicepuđinga od vanile
- **2** kašikebrašna
- **1,5** l mleka
- **375** g margarina

#### **Za vocni fil:**

- **1** kg višanja
- **250** g šecera
- **0,5** dl vode
- **2** kesicepuđinga od vanile
- **1** kesicaželatina

## Za coko fil:

- **1/3 fila** odvojiti
- **200 g** cokolade za kuvanje

## I još:

- **500 g** šlag (ili slatke pavlake)

## Priprema

Za kore umutiti belanca sa šeerom, zatim dodati brašno i prašak za pecivo, pa sve lagano umutiti. Veliki pleh obložiti papirom za pecenje i ravnomerne rasporediti smesu. Peci petnaestak minuta na 200 C.

Za fil: Umutiti sve sastojke sa 2 dl mleka, a ostalo mleko staviti da provri, potom ukuvati smesu i mešati dok se ne dobije gust fil.

Vocni fil: Višnje skuvati sa šecerom i vodom. Kuvati desetak minuta. Posebno razmutiti puding i želatin, pa sve ukuvati sa višnjama.

Potom u žuti fil kada se ohladio dodamo margarin i sve lepo sjediniti. Onda odvojiti 1/3 fila i dodati u njega 200 g otopljene cokolade za kuvanje i sve lepo sjediniti. Pecenu koru premazati vocnim filom, zatim naneti polovinu žutog fila, pa cokoladni fil, potom ostatak žutog fila i na kraju celu tortu premazati umucenim šlagom ili slatkim pavlakom.

## Savet

Ukoliko nemate veliki pleh vi ispeite 2 kore od po 5 belanaca, pa ubacite posle prvog žutog krema. pa nastavite filovanje.