

Vanila torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 5jaja
- 150 gbrašna
- 150 gšecera
- 50 g kakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

Za krem:

- 500 mlslatke pavlake
- 100 gpraška za vanila šlag krem
- 300 gvišanja bez koštica

Za ukrašavanje:

- 50 gcokolade

Priprema

Polupajte jaja i odvojite belanca od žumanaca. Mikserom penasto umutite belanca postepeno dodajuci šecer, neprekidno muteci. Kada se šecer rastopi dodajte žumanca.

U sud sa brašnom dodajte kakao, prašak za pecivo, promešajte i dobijenu mešavinu dodajte u sud sa izmucenim

jajima. Mešajte varjacom, dok se sastojci ne sjedine. Smesu prerucite u okrugli kalup za pecenje obložen kuvarskim papirom. Pecemo 30 minuta na 200 C.

Patišpanj isecite na tri jednake kore.

Mikserom izmutite slatku pavlaku, dodajte prašak za vanila šlag krem i mutite, dok krem ne dobije potrebnu cvrstinu.

Prvu koru stavite na tacnu, nanosite višnje, a zatim premažite filom.

Stavite drugu koru, nanosite višnje i premažite filom. Stavite trecu koru i celu tortu premažite filom.

Pomocu šprica preostalim filom ukasite gornju površinu, a zatim i donji deo torte. Dekorišite crvenim ukasima u obliku srca i parcadima cokolade.

Savet