Jafa torta sa višnjama

težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **5** belanaca
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za preliv kora:

- **100 ml**mleka

Za fil I:

- **200 g**višanja
- **50 ml**soka od višanja
- **3 kašike**gustina
- **2 kašike**šecera

Za fil II:

- **250 ml**slatke pavlake
- **300 g**jafa keksa

Za ukrašavanje:

- **100 ml**slatke pavlake
- **nekoliko**jafa keksa

Priprema

Penasto umutiti belanca, dodati šecer i mutiti još 4-5 minuta, pa dodati brašno i prašak za pecivo i mutiti najslabijom brzinom tek toliko, dok se sve ne poveže. Okrugli kalup nauljiti i pobrašniti ili obaviti papirom za pecenje. Izruciti smesu i peci 20-tak minuta na 180 stepeni, (dok ne porumeni). Kada je kora gotova, preseci je horizontalno na 2 kore. Staviti je na poslužavnik i preliti sa 50 ml mleka.

U šerpicu staviti višnje i šecer i preliti sa par kašika soka ili vode i staviti da se kuva. U drugu cinijicu pomešati sok od višanja sa gustinom (ili brašnom, ako nemate gustin) i dobro ga razmutiti i dodati ih višnjama u šerpici. Kada pocne da vri, pa mešati malo dok se ne zgusne. Kada se malo prohladi, sipati višnje na koru i lepo ih rasporediti, a zatim prekriti to sa drugom korom, pa je preliti sa ostatkom mleka.

Dobro umutiti slatku pavlaku, pa joj dodati narendan jafa keks i rasporediti ravnomerno po kori.

Dekorisati slatkom pavlakom ili šlagom.

Savet