Ledena višnja torta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **3**jajeta
- **150 g**šecera
- **1 dl**ulja
- **2 dl**jogurta
- **200 g**brašna
- **100 g**kokosa
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil

- **800 g**višanja
- **2 kašike**gustina
- **8 kašika**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2 dl**vode
- **1/2**margarina za filove

I još:

- **500 g**šlag krema belog
- **6 dl**mineralne vode

Priprema

Višnje otopiti i sacuvati sok. U odgovarajucu posudu staviti višnje, šecer, vanilu, vodu, odvojiti malo vode da se rastvori gustin, i staviti na ringlu da se zagreva. Kada pocne da kuva dodati razmucen gustin i ukuvati kao puding. Višnje treba da ostanu cele kao da nisu kuvane.

U vrele višnje dodati margarin i izmešati žicom ili kašikom da se otopi i ujednaci sa vocem. Pokriti providnom folijom i ostaviti da se hladi.

Posebno umutiti šlag krem sa mineralnom vodom. Paziti da ne dodate suviše tecnosti jer ce biti redak, zato prilikom mucenja postepeno dodajte mineralnu vodu i mutite da dobijete kremasti šlag koji ne pada sa kašike.

Za koru u dublju posudu izlomiti jaja, dodati šecer i vanilu i umutiti mikserom da se dobije gusta, svetla i penasta masa. Postepeno dodajte ulje, jogurt i svo vreme mutite.

Na kraju u umucena jaja dodajte brašno, kokos i prašak za pecivo. Smesu izlite u mali pleh obložen papirom za pecenje i stavite da se pece na 200C stepeni.

Kora bude brzo gotova i zato pazite da vam ne pregori. Izvadite pleh iz rerne i izvadite koru zajedno sa papirom. Kad se malo prohladi odvojiti koru od papira i ostaviti da se ohladi. Koru preseci vodoravno da se dobiju 2 kore.

Ohladjenu koru poprskajte sokom od višnje, stavite polovinu fila od višanja, poravnajte lepo.

Stavite preko voca 6 kašika šlag krema i ravnomerno rasporedite.

Stavite drugu koru isto je poprskajte sokom od višnje stavite drugi deo krema od višanja i sloj od 6 kašika šlag krema.

Posebno ostatak krema premažite preko cele torte. Tortu ukrasite po želji. Ja sam deo šlag krema obojila sokom od višnje i ukrasila tortu a odozgo posula srebrnim malim kuglicama i malo kokosa.

Tortu stavite na hladno. Na par sati, pre služenja, je stavite u friz da se ne bi previše smrzla. Secite na parcice i poslužite.

Prijatno!

Savet