

## **Vocna torta (11)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 3 jajeta
- 3 kašike šecera
- 2 kašike vrele vode
- 1 kašika ulja
- 2 kašike brašna
- 1,5 kašica praha za pecivo

#### **Fil 1:**

- 1/2 l mleka
- 6 kašika šecera
- 2 kesice pudinga od vanile
- 125 g margarina

#### **Fil 2:**

- 1/2 l soka od višanja
- 300 g šecera
- 500 g višanja
- 2 kesice pudinga od vanile

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca pa belanca umutiti sa šecerom u crvst sneg, zatim dodati jedno po jedno žumance, vodu i ulje pa sve dobro umutiti. Na kraju umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Izliti u pleh i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Pecenu koru ostaviti da se ohladi. Ohlaenu koru iseci obrucem željene velicine i oblika (tortu sam pripremala u plehu 26 cm. sa stranicama koje se skidaju, a koru sam pekla u vecem cetvrtastom plehu, kako bi mi kora bila tanja. Vi po želji koru možete peci u plehu 26 cm ).

Fil 1 : Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti puding. Ostatak mleka staviti sa šecerom da provri. U provrelo dodati umucenu smesu i kuvati uz mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohlaenim pudingom. Fil naneti preko kore.

Fil 2: Odvojiti malo soka i u njemu razmutiti puding. Ostatak soka (ako nemate dovoljno soka dodati vodu) staviti sa šecerom i višnjama da se kuva dok višnje ne omekšaju (15-ak minuta), zatim dodati razmucenu smesu i kuvati uz mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Dok se hlaen povremeno promešati. Ohlaen fil naneti preko prvog fila.

Tortu ostaviti u frižideru da se stegne, pa skinuti stranice kalupa (ako spremate tortu kao ja u kalupu sa stranicama koje se skidaju).

Po želji tortu ukrasiti sa šlagom.

## Savet