Vocna torta sa kiselom pavlakom i plazmom

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **2**jajeta
- **1 caša (od 2 dl)**šecera
- **5 kašike**kisele pavlake
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **5 kašika**mleka
- **4 kašike**kakaoa
- **1,5 caša**brašna
- **2**cokoladna mleka

Za fil:

- **3 caše**kisele pavlake
- **150 g**prah šecera
- **200 g**plazma keksa
- **300 g**šlaga u prahu
- **200 g**višanja (ocišcenih)

Priprema

Umutite mikserom jaja sa šecerom dok ne postane penasto, dodajte kiselu pavlaku, mleko i na kraju brašno pomešano sa pecivom, sobom bikarbonom i kakaom. Sve lagano izmešajte, sipajte u najveci pleh od šporeta prekriven papirom za pecenje i pecite koru oko 30-40 minuta na 180 stepeni. Pecenu koru prelijte cokoladnim mlekom. Ohlaenu koru prerežite po širini na tri jednaka dela. Izmešajte kiselu pavlaku sa prah šecerom.

Posebno umutite šlag sa 2 dl kisele vode pa polovinu umešajte u kiselu pavlaku sa šecerom. Sve lagano sjedinite i podelite na 2 dela. U jedan deo dodajte mlevenu plazmu, a u drugi višnje.

Na dugacku tacnu stavite prvu koru - fil sa plazma keksom - drugu koru - fil sa višnjama- trecu koru- ostatak šlaga.

Savet

Kore za ovu tortu možete pei i u okruglom plehu (tepsiji), pa je preseete dva puta, tako da dobijete 3 kore.