

# **Rumba s višnjama**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **6**belanaca
- **6** kašikašecera
- **1 šolja od 2 dl**seckanih oraha
- **1 šoljavišanja**
- **5** kašikabrašna
- **2 listaoblane**

### **Za fil:**

- **6**žumanaca
- **9** kašikašecera
- **3** kašikebrašna
- **4 dl**mleka
- **250 g**margarina

## **Priprema**

Ulupati belanca u cvrst sneg, dodati šefer i nastaviti mucenje. Lagano umešati brašno, seckane orahe i dobro oceene višnje.

Smesu rasporediti u pravougaoni pleh 20x30 cm, obložene papirom za pecenje i peci 20 minuta u rerni na 180 stepeni.

Penasto umutiti žumanca postepeno dodajuci šecer. Dodati brašno i malo mleka, promešati pa sve sipati u preostalo prokljucalo mleko. Mešati dok se ne zgusne, a potom skloniti s vatre i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin te ga spojiti sa ohlaenim kremom. Listove oblande iseci na velicinu ispecene kore. Na tacnu staviti oblandu s hrappavom stranom nagore. Premazati filom, staviti koru, premazati i nju filom, pa odozgo postaviti drugi list oblande, sad prema gore okrenuti glatku stranu. Rashladiti i iseci na kocke. Posuti šecerom u prahu.

### **Savet**

Trebalo bi da prenosi, ali kod nas je to, po običaju nemogu misija...