

Vanil-torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 5 belanaca
- 5 **kašika** šecera
- 1 puding od vanile
- 1 **kašika** brašna
- 3 **kašike** ulja

Fil:

- 5 žumanaca
- **150 g** šecera
- 2 vanil-šecera
- 2 pudinga od vanile
- **6,5 dl** mleka
- **100 g** putera
- 2 **dl** slatke pavlake
- **300 g** višanja

Dekoracija:

- 2 krem šlaga
- **10** višnje
- **50 g** mlevenih oraha

Priprema

Ulupati belanca u cvrst sneg, pa dodati šećer i izmiksati. Varjacom umešati ulje, puding i brašno. Dobijenu smesu rasporediti u pleh obložen papirom za pečenje pa peci na 180 stepeni 20 minuta. Pecenu koru odvojiti od papira.

U šerpi na šporetu prokuvati 4 dl mleka. Posebno umutiti žumanca sa šećerom, dodati vanilin šećer, puding od vanile i 2,5 dl mleka, pa promešati. Pripremljenu smesu sipati u ključalo mleko pa mešati dok se ne zgusne. Hladan krem spojiti s umućenim puterom. Ulupati slatku pavlaku i sve sjediniti.

Na tacni staviti koru, preko polovinu fila a zatim višnje. Preko višanja staviti drugu polovinu fila.

Dekorirati šlagom od vanile, posuti mlevenim orasima i višnjama.

Savet