

Sanjina torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **16** belanaca
- **24 kašike**šecera
- **4** žumanceta
- **8 kašika**brašna
- **6 kašika**ulja
- kakao smesa
- **1 kesica**praška za pecivo

Kakao smesa:

- **100 g**kakaoa
- vrela voda

Fil 1:

- **200 g** višanja
- **400 ml**vode
- **7 kašika**šecera
- **2 kašika**edžema od kajsija
- **5 kašika** gustina

fil 2:

- **700 ml** mleka
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **6 kašika** šecera
- **125 g** margarina

Fil 3:

- **12** žumanaca
- **14 kašika** šecera
- **125 g** margarina
- **300 g** čokolade
- **200 g** mlevenih oraha

Priprema

Kakao smesa - kakao rastvarati sa malo vrele vode, tako da se dobije gusta kaša.

Patišpanj - 8 belanaca i 12 kašika šecera dobro umutiti, dodati 2 žumanceta i dalje mutiti, zatim ubaciti 4 kašike brašna, 3 kašike ulja, 1/2 praška za pecivo i polovinu kakao smese. Lagano promešati kašikom, sipati u pleh obložen pek papirom i peci na 180 C. Ohlaen patišpanj iseci na polovine. Na isti nacin umutiti još jedan patišpanj i u njega dodati oceene višnje iz fila 1.

Fil 1 - Višnje, 200 ml vode i 4 kašike šecera kuvati 5 minuta. Procediti višnje i sacuvati sok. U sok od višanja dodati 3 kašike šecera, 2 kašike džema od kajsija, 200 ml vode i 5 kašika gustina, zakuvati na tihoj vatri i dok je još toplo premazati 2 korice koje su bez celih višanja.

Fil 2 - Mleko i šecer staviti da provri i zakuvati 3 pudinga. Kada se prohladi dodati 125 g margarina i dobro umutiti.

Fil 3 - 12 žumanaca i šecer kuvati na pari, dodati lomljenu čokoladu, margarin i mešati dok se ne otopi. Skloniti sa vatre i dodati mlevene orahe.

Sjediniti fil 2 i fil 3 kad se ohlade i filovati: Patišpanj sa prelivom od višnje - fil - patišpanj sa višnjama - fil - patišpanj sa prelivom od višnje - fil - patišpanj sa višnjama - dekoracija šlag kremom.

Savet