

Vanil torta sa višnja prelivom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 ml** mleka
- **7 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **60 g** gustina
- **125 g** maslaca/margarina
- **2** žumanceta
- **2 kašike** kisele pavlake
- **30 komada** turskog petit keksa
- **50 g** šlaga
- **100 ml** mleka

Za preliv od višanja:

- **100 g** višanja (очишćenih)
- **100 ml** vode
- **1 kašika** šećera
- **1 kašica** gustina

Priprema

Umutiti žumanca, dodati puding i gustin, usuti 250 ml mleka i izmiksati da ne ostanu grudvice. U 500 ml mleka staviti šećer i vanilin šećer i zagrijati (ali da ne provri). Usuti žumanca, puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Umešati i kiselu pavlaku.

Vrucu smesu sipati u kalup (25x10x8 cm), obložen folijom. 5-6 kašika fila odvojiti u ciniju.

Poreati keks uspravno (4x5 komada).

Preko staviti odvojen fil i red keksa.

Pokriti folijom i staviti u frižider da se dobro ohladi i stegne.

Skloniti foliju i tortu staviti (prevrnuti kalup) na tacnu.

Ukrasiti je šlagom umućenim sa mlekom.

Višnje, vodu i šećer kuvati 5 minuta na umerenoj temperaturi. Gustin razmutiti sa malo vode i usuti u višnje. Mešati da se zgusne. Preliv ohladiti i staviti preko šlaga.

Vratiti na kratko u frižider, da se šlag i preliv ohlade i stegnu. Iseci tortu i uživati u ukusu.

Savet