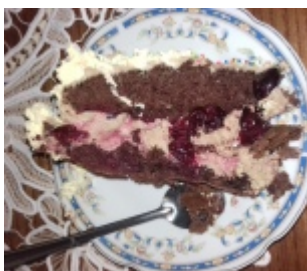


Vrh torta sa višnjama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Patišpanj:

- 7jaja
- 150 gšecera
- 150 gmargarina
- 150 gbrašna
- 120 gnesquik u prahu
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1vanil šećer

Fil koji se ne kuva:

- 7žumanaca
- 3belanceta
- 250 gšecera u prahu
- 300 gcokolade
- 1margarin
- po željivišanje

Priprema

Patišpanj: Belanca umutiti u cvrst sneg + šećer + vanil šećer. Posebno umutiti žumanca sa omekšalim margarinom. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i nesquikom. Dodati žumanca sa margarinom u belanca, pa onda brašno. Mešati kašikom. Peci na 200C oko 30 minuta (zavisi od rerne- ubodite viljuškom na sredinu i ako je mokra onda jos peci). Ja pecem u okruglom plehu pa onda presecem na pola.

Fil: Umutiti žumanca i 250 g šecera u prahu, dodati mekani margarin, mutiti i dodati otopljenu cokoladu. Posebno umutiti sneg od 3 belanceta i dodati filu - mešati kašikom.

Zatim nafilujte patišpanj filom, preko toga stavite višnje koliko imate ili volite. Nakon toga ponovo patišpanj (ukoliko ga presecate na pola), i na kraju šlag. 200 g šlaga umutiti sa kiselom vodom.

Savet

Preostala belanca od fila možete umutiti u vrst sneg sa šećerom, dodati malo sireta kašičicu jednu i ispei puslice. :) Prijatno :)