

oko-višnja torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 kašika šecera
- 5 kašika mlevenih oraha
- 3 kašike brašna

Za I fil:

- 600 gvišanja
- 700 ml soka od višanja
- 12 kašika šecera
- 12 kašika griza

Za II fil:

- 3pudinga od cokolade
- 12 kašikašecera
- 800 ml mleka
- 100 gmargarina
- 100 gmlevenih oraha
- 2 kašike šlaga

Za ukrašavanje:

- 100 g šlaga

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti penasto, dodavajući postepeno šećer. Dodati žumanca, smanjiti mikser na najnižu brzinu pa umutiti. Zatim dodati brašno i orahe, špatulom umešati. Ovako dobijenu smesu izliti u pleh obložen papirom za pečenje. Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 15 minuta.

U šerpu staviti šećer, višnje i sok od višanja. Kuvati dok ne provri, a zatim dodati griz. Mešati dok se ne zgusne.

Koru izvaditi na tacnu, pa je premazati vrućim filom od višanja i griza.

Puding pomešati sa 12 kašika šećera, a zatim ga skuvati u 800 ml provrelog mleka. Mešati dok se ne zgusne. Ostaviti ga da se ohladi. 100 g šlaga umutiti po uputstvu sa kesice. Penasto umutiti margarin. Dodati ohlaen puding, mutiti da nema grudvica. Zatim umešati orahe i 2 kašike prethodno umućenog šlaga.

Preko fila od višanja, premazati fil od čokolade i orahe, a zatim dekorisati ostatkom šlaga. Dekorisati i narendanom čokoladom.

Služiti odmah ili ohladiti pa poslužiti.

Prijatno!

Savet

Brza, ukusna i osvežavajuća. Prijatno Svim damama srean 8.mart