

## **oko-višnja torta (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **5**jaja
- **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:**

- **3**pudinga od cokolade
- **12** kašika šecera
- **800 ml** mleka
- **100 g**margarina
- **100 g**mlevenih oraha
- **2** kašike šлага

#### **Za ukrašavanje:**

- 100 g šлага

## **Preparacija**

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti penasto, dodavajuci postepeno šefer. 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 pecenje. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 15 minuta.

U šerpu staviti šefer, 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 vrucim filom od višanja i griza.

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

Preko fila od višanja, premazati fil od cokolade i orahe, a zatim dekorisati ostatkom šлага. Dekorisati i narendanom cokoladom.

Služiti odmah ili ohladiti pa poslužiti.

Prijatno!

## **Savet**

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