

## *Višnja Menaž torta*



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **I kora:**

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 1 kašikakakaoa
- 2 kašikeoraha

#### **II kora:**

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna

#### **III kora:**

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašno
- 1 kašikakakaoa
- 2 kašikeoraha

#### **Žuti fil:**

- 1 kesicapudinga od vanile

- **500 ml** mleka
- **4 kašike** šećera
- **250 g** margarina

#### **Crveni fil:**

- **150 g** višanja

#### **Beo fil:**

- **150 g** šlaga
- **3 kašike** prah šećera

#### **Voce:**

- **300 g** višanja

#### **Dekoracija:**

- **200 g** čokoladne glazure
- **100 g** grbele čokolade
- čokoladice po izboru
- bademi
- lešnici

## **Priprema**

U posudi umutiti 4 jaja pa postepeno dodavati 4 kašike šećera. Kada se dobije penasti oblik dodati 4 kašike brašna, 2 kašike oraha i kašika kakaoa, pa promešati varjacom. Sipati u plah obložen papirom za pečenje i peći 10 min na 200 stepeni. Potrebno je napraviti dve ovakve kore.

U posudi umutiti 4 jaja pa postepeno dodavati 4 kašike šećera. Kada se dobije penasti oblik dodati 4 kašike brašna. Dobijenu smesu promešati varjacom. Sipati u plah obložen papirom za pečenje i peći 10 min na 200 stepeni.

Skuvati 1 kesicu puding od vanile. U ohaeni puding dodati 250 g margarina.

Polovinu pripremljenog žutog fila pomešati sa 150 g očišćenih višanja, kako bi se dobio crveni fil.

Umuti 150 g šlag krema sa 3 kašike šecera u prahu.

Tortu reati po sledecem principu: crna kora - crveni fil - žuta kora - žuti fil - višnje - beo fil - crna kora - dekoracija.

**Savet**