

## ***?arobna krementina sa višnjama***



### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 6 jaja
- 250 g prah šecera
- 1 kašičica sirceta

#### **Za fil:**

- 200 g brašna
- 250 g šecera
- 1 l mleka
- 1 margarin
- 2 dl slatke pavlake (ili 200 g šlaga)
- 300 g višanja
- 200 g šecera
- 1 želatin

### **Priprema**

Belanca umutiti sa šecerom i dodati sirce. Peci u podmazanom kalupu sat vremena, na 125 stepeni.

Fil: U mleko ukuvati brašno, šecer i žumanca (prethodno to razmutiti u malo odvojenog mleka od one litre). Ohladiti i tome dodati umucen margarin.

Želatin spremi po uputstvu iz kesice, dodati rastopljen šecer u malo vode, pa pomešati sa višnjama.

Na koru namazati žuti fil, umucen šlag (malo ostaviti za ukrašavanje), pa višnje.

Ukrasiti po želji.

Ja sve te filove re?am u kalupu, pa ga skidam tek sutra kada se malo stegne, jer je cela torta od filova.