Kremasta posna torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora

- **300 g**posne plazme
- **2 dl**sok
- **1**margarin

Fil 1

- **1 l**sojinog mleka
- **4**pudinga od vanile
- **1**margarin
- **250 g**šecera u prahu
- **15 kašika**šecer

Fil 2

- **1/2 kg**višanja
- **1/2 l**voda
- **5 kašika**gustin

Priprema

Pomešati mlevenu plazmu sa sokom (jabuka, narandža...) i dodati umucen margarin. Oblikovati koru debljine 2-3 cm.
U litar mleka ukuvati pudinge sa šecerom, kad se ohladi dodati umuceni margarin.

Razmutiti gustin u hladnoj vodi, staviti višnje i pustiti da se zgusne. Preko sipati otopljenu cokoladu. Prijatno!

Savet

Sojino mleko može biti sa ukusom vanile, višnje možete pošeeriti pre ukuvavanja.