

Torta Dunavski valovi



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit

- 3jajeta
- **15** kašika šecera
- **15** kašikaulja
- **15** kašikamlijeka
- **15** kašikabrašna
- **2** kašike kakaoa
- 1prašak za pecivo
- **1** staklenka komposta od višanja

Krema

- **1/2** lmljeka
- 2puдинга od vanilije
- **200** gputera ili margarina
- **200** gprah šecera
- **300** mlvrhnja za šlag

Glazura

- **100** gčokolade za kuhanje
- **2** kašike ulja

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Mikserom ulupati cvrst snijeg od bjelanaca! Miksati žumanca sa šecerom, dodati ulje, mlijeko, a zatim i brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Na kraju umiješati i snijeg od bjelanaca. U kalup, obložen papirom, sipati polovinu smjese, zapeci oko 10-tak minuta na 200 C. U drugu polovinu dodati kakao. Izvaditi kalup iz pecnice, poslagati višnje, preliti smjesom sa kakaom i vratiti u pecnicu da se ispece na 180 C oko 30 minuta. Pecen biskvit preliti sokom iz komposta, ostaviti da se ohladi! U 1/2 litra mljeka skuhati puding od vanilije. Kad se prohladi, dodati pjenasto umucen margarin sa prah-šecerom. Premazati biskvit kremom. Cijelu tortu premazati umucenim šlagom i preliti otopljenom cokoladom!

Savet

Umjesto komposta od višanja, ja esto koristim višnje kratko prokuhanе sa ašom soka od višanja i sheerom!