

Sladoled torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**slatke pavlake
- **40 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **1**pakovanje višanja
- **50** goraha
- **50** gbadema
- **150 g**mlevene plazme
- **1**kesica šlag pene

Kora

- **2**pakovanja plazme

Priprema

Mutiti slatku pavlaku mikserom 5 minuta na jacoj brzini. Kada se umuti dodati šecer i vanilin šecer i još malo umutiti mikserom, pa dodati višnje postepeno mešajuci obavezno kašikom ne mikserom. Samleti orahe i bademe i izmešati ih sa mlevenom plazmom pa sjediniti sa predhodnim.

Filovati: Na poslužavnik reati u dva reda plazmu malo natopljenu u sok od višnji, pa premazati sa

pripremljenom smesom. Na kraju umutiti jednu kesicu šlag pene i premazati preko torte. Ukrasiti sa cokoladnim mrvicama ili samo pospite malo plazme odozgo i neku preostalu višnjicu i to je to. Prijatno!

Savet