

# **Višnja torta sa piškotama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **3** jajeta
- **100** g šecera
- **200** g cokolade
- **200** g mlevenog keksa

### **Fil:**

- **300** g šлага u prahu
- **3** dl vode
- **2** cašekisele pavlake
- **100** g mleka u prahu
- **300** g višanja
- **3** kašike šecera
- **1** dl vode

## **Priprema**

Umutiti 3 jaja sa 100 g šecera i kuvati na pari dok se šecer ne istopi, dodati 200 g cokolade da se istopi, skinuti sa vatre i dodati 200 g mlevena keksa. Toplu masu staviti u pleh obima 26 cm. Ostaviti da se ohladi. Za to vreme umutimo 300 g šлага sa 3 dl vode, dodamo 100 g mleka u prahu i 2 caše kisele pavlake (360 g). U posudu staviti 300 g višanja sa 3 kašike šecera i 1 dl vode i prokuvati da se šecer istopi, pa višnje dobro ocediti od soka. Ostaviti da se ohlade pa filovati tortu. Uzeti pleh sa ohladjenom korom, staviti malo fila pa staviti 1/2 višanja pa malo fila, red piškota prethodno potopljenih u mleko, malo fila, 2/2 višanja, malo fila. Tortu ukrasiti sa: U posudu staviti 2 dl soka od oceenih višanja, dodati 1 kašicu gustina i kuvati. Kad se ohladi staviti u špric

za ukrašavanje torti i išarati tortu.

## Savet