Socna torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jaja
- **200 g**šecera
- **180 g**margarina
- **1 šolja (2,5 dl šolja)**tople vode
- **1/2 šolje**tople kuvane kafe
- **1/2 šolje**jogurta
- **50 g**kakaoa
- **400 g**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **200 g**šlaga u prahu
- **3 dl**mleka
- **400 g**kisele pavlake
- **8 kašika**šecera
- **400 g**višanja
- **6 kašika** šecera

Priprema

Umutiti 3 jaja sa 200 g šecera, dodati 180 g omekšala margarina, 1 šolja (šolja je od 2,5 dl) tople vode, 1/2 šolje kuvane kafe, 1/2 šolje jogurta, 50 g kakaoa, 400 g brašna, 1 kašicica praška za pecivo, 1 kašicica sode bikarbone. Od ove mase ispeci 2 kore u tepsiji precnika 28 cm. Fil. Umutiti 200 g šlaga sa 3 dl mleka. U 400 g kisele pavlake staviti 8 kašika šecera i mutiti varjacom da se šecer istopi i dodati u umucen šlag. U ovu masu dodati i jednu pecenu ohladjenu i izmrvljenu koru. U posudu staviti 400 g višanja, dodati 6 kašika šecera i 1 dl

vode. Kuvati 5 minuta i višnje ocediti od soka. U kalup sa obrucem staviti 1 koru preliti sa iscedjenim sokom od višanja, pa staviri fil, a na fil poredjati ocedjene višnje. Ostaviti u frižider da se dobro stegne i ohladi.

Savet

Po želji 1/2 višanja možete staviti u fil, a drugu polovinu poredjati na fil.