

Vocna torta (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **12** belanaca
- **12 kašika** šecera
- **12 kašika** mlevenih oraha
- **4 kašika** mlevenog lešnika
- **8 kašika** brašna

Fil 1:

- **12** žumanaca
- **300 g** šecera u prahu
- **1** margarin
- **6 dl** mleka
- **1 kesica** puding vanila
- **1 kašika** brašna
- **2 kesice** vanil šecera

Ostalo:

- **500 g** višanja
- **1 manja tegla** ananasa

- **100 g** seckanog lešnika proprženog
- **300 g** slatke pavlake

Priprema

Umutiti 3 belanceta, sa 3 kašike šecera, lagano umešati 3 kašike mlevenih oraha, 2 kašike brašna, 1 kašiku mlevenog lešnika. Manji pleh obložiti mašnim papirom i rasporediti smesu. Peci na 180-200 stepeni 10tak minuta. Na isti nacin ispeci još 3 korice.

Umutiti žumanca, vanil šecer, puding, brašno malo mleka i sve zakuvati u zavrel mleko. U prohlazeno dodati umuceni margarin i šecer u prahu.

Ananas ocediti i iseckati na kockice, višnje dobro ocediti. Umutiti slatku pavlaku. Naneti na koru fil, višnje, posuti lešnikom, slatku pavlaku. Kora, fil, ananas, lešnik, slatka pavlaka, kora, fil, višnje+ananas, slatka pavlaka, kora.

Dekorirati tortu po sopstvenoj želji. Veoma je pogodna za presvlacenje fondan masom.

Savet