

Piramida torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** kockelisanatog testa
- **oko 800** gvišanja
- **3**pudinga od vanile
- **1** l mleka
- **11 kašika**šecera
- **1** margarin
- **1/2** l slatke pavlake
- **21** kompetit ber kekxa

Priprema

Na sobnoj temperaturi odmrznuti lisnato testo, pa ga oklagijom razvuci. Svaku kocku iseci na pet traka. Na kraju svake trake pore?ati višnje.

Svaku traku sa višnjama uviti.

Svih deset rolni poredjati u pleh.

Peci ih u rerni zagrejanjoj na 220 stepeni dok ne porumene. Ostaviti ih da se ohlade.

Od 1 l mleka oduzeti onoliko koliko je potrebno da se razmute 3 pudinga, a ostalo mleko zasladiti sa 11 kašika šecera i staviti da se kuva. U prokljucalo mleko ukuvati razmucen puding. Skloniti sa ringle pa dodati margarin. Mešati dok se margarin sasvim ne istopi. Fil ostaviti da se ohladi, uz povremeno mešanje. Kad se ohladi, fil

umutiti mikserom, kako bi se dobila kremasta masa.

Na tacnu pore?ati keks koji je natopljen u mleko. Preko keksa premazati malo fila pa staviti 4 rolne lisnatog testa sa višnjama.

Preko toga namazati fil, pa pore?ati još tri rolne testa sa višnjama.

Opet namazati fil, pa staviti dve rolne testa sa višnjama.

I opet namazati fil pa staviti još jednu (poslednju) rolnu testa višnjama.

Preko cele torte premazati ostatak fila.

Umutiti slatku pavlaku i premazati celu tortu.

Savet