

# **Piramida torta sa višnjama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

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

## **Priprema**

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

Svaku traku sa višnjama uviti.

Svih deset rolni poredjati u pleh.

Peci ih u rerni zagrejanoj 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 poreati keks koji je natopljen u mleko. Preko keksa premazati malo fila pa staviti 4 rolne lisnatog testa sa višnjama.

Preko toga namazati fil, pa poreati 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**