

Krem torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **5** belanaca
- **5 kašika** šecera
- **4 kašike** brašna

Fil:

- **5** žumanaca
- **7 kašika** šecera
- **750 ml** mleka
- **1** puding od vanile
- **4 kašike** gustina
- **250 g** margarina
- **1** vanil šećer

I još:

- **200 g** očišćenih višanja
- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka ili vode

Priprema

Umutiti belanca i šećer u cvrst sneg. Dodati brašno, lagano izmešati varjacom i sipati u pleh (25x35), podmazan

ili obložen papirom za pečenje.

Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanj na 180 stepeni.

Na ohladjenu koru staviti višnje.

Umutiti žumanca sa šećerom, dodati malo mleka, puding i gustin. Preostalo mleko zagrejati, dodati umucenu smesu i kuvati da se zgusne. Dobro ohladiti i pomešati sa umucenim margarinom i vanil šećerom. Fil rasporediti preko višanja i preko staviti šlag umucen sa mlekom ili vodom.

Prijatno!

Savet