

Torta sa višnjama (4)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih braon kora

Za fil:

- **9 kašika** šecera u prahu
- **3 caše** Moja kravica kisjeli pavlake
- **400 g** šlag krema
- **4 šoljice od kafemlijeka**
- **450 g** višanja
- **malocokolade** za posipanje
- **3 dl** cokoladnog mlijeka

Priprema

Umutite šlag krem sa mlijekom. Posebno pomiješajte šefer u prahu sa kisjelom pavlakom, varjacom (ne mikserom). Sjedinite sa šlagom i dodajte višnje koje prethodno prokuvate. Sve promiješajte varjacom. Pa filujte kore i ukrasite sa malo narendane cokolade.

Savet

Ako višnje prokuvavate ohladite ih. A vodu u kojoj ste ih prokuvali možete koristiti za natapanje kora. Veoma

je ukusna torta, brzo se pravi a još brze nestane!:) Takoe je bitno da šoljice od kafe budu manje, jer u suprotnom šлага dobijete baš dosta, pa e da ostane fila :)