

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** šećera u prahu
- **3 čaše** Moja kravica kisjele pavlake
- **400 g** šlag krema
- **4 šoljice od** kafemlijeka
- **450 g** višanja
- **malocokolade** za posipanje
- **3 dlcokoladnog** mlijeka

Priprema

Umutite šlag krem sa mlijekom. Posebno pomiješajte šećer u prahu sa kisjelom pavlakom, varjacom(ne mikserom). Sjedinite sa šlagom i dodajte višnje koje prethodno prokuvate. Sve promiješajte varjacom. Pa filujte kore i ukasite sa malo naredane 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 brže nestane!:) Takoe je bitno da šaljice od kafe budu manje, jer u suprotnom šlaga dobijete baš dosta, pa e da ostane fila :)