

Torta sa višnjama (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- **300 g** mleveni plazma keks
- **180 g** margarina
- **5 kašika** mleka
- **2 kašike** sok od višanja

Fil:

- **500 ml** slatka pavlaka
- **200 g** mlevenih oraha
- **200 g** višanja
- **3 kašike** šećer

Za posipanje:

- **50 g** ribane čokolade

Priprema

Višnje očistiti od koštica, malo ocediti i kuvati u sopstvenom soku na laganoj vatri sa šećerom oko 5 minuta.

Umesiti mleveni keks sa margarinom, mlekom i sirupom i oblikovati podlogu.

Umutiti slatku pavlaku. Polovinu pavlake izmešati sa orasima pa premazati preko podloge. Preko rasporediti višnje, a preko višanja premazati ostatak slatke pavlake. Posuti ribanom cokoladom.

Savet