

## *Jafa torta sa višnjama*



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **5** belanaca
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

#### **Za preliv kora:**

- **100 ml**mleka

#### **Za fil I:**

- **200 g**višanja
- **50 ml**soka od višanja
- **3 kašike**gustina
- **2 kašike**šecera

#### **Za fil II:**

- **250 ml**slatke pavlake
- **300 g**jafa kekxa

## Za ukrašavanje:

- **100 ml** slatke pavlake
- **nekoliko** jafa keksa

## Priprema

Penasto umutiti belanca, dodati šećer i mutiti još 4-5 minuta, pa dodati brašno i prašak za pecivo i mutiti najslabijom brzinom tek toliko, dok se sve ne poveže. Okrugli kalup nauljiti i pobrašniti ili obaviti papirom za pečenje. Izručiti smesu i peći 20-tak minuta na 180 stepeni, (dok ne porumeni). Kada je kora gotova, preseći je horizontalno na 2 kore. Staviti je na poslužavnik i preliti sa 50 ml mleka.

U šerpicu staviti višnje i šećer i preliti sa par kašika soka ili vode i staviti da se kuva. U drugu činijicu pomešati sok od višanja sa gustinom (ili brašnom, ako nemate gustin) i dobro ga razmutiti i dodati ih višnjama u šerpici. Kada počne da vri, pa mešati malo dok se ne zgusne. Kada se malo prohladi, sipati višnje na koru i lepo ih rasporediti, a zatim prekriti to sa drugom korom, pa je preliti sa ostatkom mleka.

Dobro umutiti slatku pavlaku, pa joj dodati narendan jafa keks i rasporediti ravnomerno po kori.

Dekorirati slatkom pavlakom ili šlagom.

## Savet