

Vishnjolina



težina: **srednje**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 5 kašika brašna
- 1 kašika ulja

Fil sa višnjama:

- 600 g očišćenih višanja
- 150 g šecera
- 200 ml soka od višanja (ili vode)
- 1 vrećica pudinga od malina

Krema:

- 400 ml slatke pavlake
- 60 g šecera
- 2 kašice instant želatine fix

I još:

- 8 napolitanki
- za dekoraciju šlag pjena ili slatka pavlaka
- maloribane cokolade

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Umutiti bjelanca i šećer, pa dodavati po jedno žumance; miksati svo vrijeme. Zatim dodati ulje i brašno, pažljivo sjediniti, pa sipati u kalup (obložen papirom za pečenje). Peci na 200 C.

Fil sa višnjama: Sjediniti višnje, šećer i sok, pa staviti da kuha (nekih 5 minuta). Posebno umutiti puding i malo soka (ili vode), pa sipati u višnje. Kada dobije potrebnu gustinu, maknuti sa vatre. Pecen biskvit izbockati, pa preliti filom od višanja. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti slatku pavlaku i šećer, pa dodati instant želatinu fix. Izmiksati! Posebno izmiksati napolitanke. Preko fila od višanja sipati polovinu kreme, pa posuti izmiksanim napolitankama.

Preko napolitanki premazati preostali dio kreme. Ostaviti da se ohladi i stegne, pa maknuti ivice kalupa.

Cijelu tortu premazati umućenom šlag pjenom ili slatkim vrhnjem, dekorisati po želji. Ohladiti, pa rezati na parcad.

Savet