

Višnja torta (3)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 15 belanaca
- 15 kašika šecera
- 3 kašike prezli
- 3 kašike mlevenih oraha

Za fil I:

- 15 žumanaca
- 150 g šecera
- 100 g čokolade za kuvanje
- 100 g šecera u prahu
- 250 g margarina
- 300 g mlevenih lešnika

Za fil II:

- 300 g višanja
- 2 dl vode
- 150 g šecera
- 2 kašike gustina

Priprema

Kora: Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera, dodati 1 kašiku prezli, 1 kašiku mlevenih oraha. Staviti da se pece. Na ovaj nacin ispeci tri kore. Fil I: Žumanca umutiti sa 150 g šecera, kuvati na pari dok se ne zgusne, zatim dodati 100 g cokolade za kuvanje. Margarin umutiti sa šecerom u prahu, pa sjediniti sa ohlaenim filom i dodati mlevene lešnike. Fil II: Višnje kuvati sa vodom oko 10 minuta i dodati 150 g šecera i gustin. Filovati tortu na sledeci nacin: Kora, pa fil I, pa fil II. Ponoviti postupak dok se ne istroši materijal. Ukrasiti po želji.

Savet