

Torta sa višnjama i jagodama



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **1** prašak za pecivo

Fil od višanja:

- **200-250 g**višanja
- **5 kašika**šecera
- **1 dlsoka** od višanja
- **2 kašike**brašna
- **1 kesica**želatina

Fil od vanile:

- **500 ml**mleka
- **6**umanaca
- **1** puding od vanile
- **5 kašika**šecera
- **3 kašike**brašna
- **125 g**margarina

Fil od jagoda:

- **500 ml** mleka
- **1** puding od jagode
- **5 kašika** šecera
- **3 kašike** fila od višanja
- **125 g** margarina
- **2 kašike** brašna

I još:

- **1 duplo pakovanje** piškota
- **500 g** jagoda
- **500 ml** slatke pavlake
- **malo** mleka za natapanje kora i piškota

Priprema

Prvo ispecite koru. Umutiti belanca, dodati šecer, brašno i prašak za pecivo pa peci na 180 C oko 15-20 minuta. Kad se prohladi preseći na dva dela.

Fil od višanja: Višnje malo izgnjeciti i ocedite pa stavite da se kuvaju sa šecerom. U sok dodajte brašno i umutite pa kad višnje provru dodajte sok i mutite dok se ne zgusne. Pripremite želatin po uputstvu pa dodajte u fil. Odvojte na stranu 3 kašike fila.

Fil od vanile: Stavite 400 ml mleka da se kuva sa šecerom, a u ostatak razmutite puding i brašno pa ulijte u mleko kad pocne da vri. Mutite žicom na srednjoj vatri pa dodajte 1 po 1 žumance. Sklonite da se ohladi pa u potpuno ohladjeno dodajte 1 po 1 kašiku vec umucen margarin.

Fil od jagoda: Stavite 400 ml mleka da se kuva sa šecerom, a u ostatak razmutite puding i brašno pa ulijte u mleko kad pocne da vri. Dodajte one 3 kašike fila od višanja pa sklonite da se ohladi. U potpuno ohladjeno dodajte 1 po 1 kasiku vec umucen margarin.

Umutite 250ml slatke pavlake da bude malo cvrsce pa dodajte kasiku po kasiku u filove od vanile i jagode. (1 kasika u 1 fil, 1 kasika u drugi fil itd...) Ostatak slatke pavlake umutite za dekoraciju.

Filovanje: 1. Kora (prelijte je sa malo mleka), 2. Fil od višanja, 3. Kora (prelijte sa malo mleka), 4. Fil od vanile, 5. Red piškota (koje ste prvo natapali u mleko), 6. Red seckanih jagoda, 7. Fil od jagode, 8. Slatka pavlaka.

Savet

Meni se kore ne vide pošto sam prelila fil od višanja preko i oko njih. Dekorovala sam i slatkim pavlakom i šlag kremom. Ostavite tortu preko noći u kalupu u frižideru, pa sutradan dekorirate.