

Vocna torta sa kiselom pavlakom i plazmom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **2** jajeta
- **1 caša (od 2 dl)** šecera
- **5 kašike** kisele pavlake
- **2 kašice** cepraška za pecivo
- **1 kašica** cicasode bikarbune
- **5 kašikam** leka
- **4 kašike** kakaoa
- **1,5 caša** brašna
- **2** cokoladna mleka

Za fil:

- **3 cašek** kisele pavlake
- **150 g** prah šecera
- **200 g** plazma keksa
- **300 g** slaga u prahu
- **200 g** višanja (ocišćenih)

Priprema

Umutite mikserom jaja sa šecerom dok ne postane penasto, dodajte kiselu pavlaku, mleko i na kraju brašno pomešano sa pecivom, sobom bikarbonom i kakaom. Sve lagano izmešajte, sipajte u najveći pleh od šporeta prekriven papirom za pecenje i pecite koru oko 30-40 minuta na 180 stepeni. Pecenu koru prelijte cokoladnim mlekom. Ohlaenu koru prerežite po širini na tri jednakata dela. Izmešajte kiselu pavlaku sa prah šcerom.

Posebno umutite šlag sa 2 dl kisele vode pa polovinu umešajte u kiselu pavlaku sa šecerom. Sve lagano sjedinite i podelite na 2 dela. U jedan deo dodajte mlevenu plazmu, a u drugi višnje.

Na dugacku tacnu stavite prvu koru - fil sa plazma keksom - drugu koru - fil sa višnjama- trecu koru- ostatak šлага.

Savet

Kore za ovu tortu možete pei i u okruglom plehu (tepsiji), pa je preseete dva puta, tako da dobijete 3 kore.