

Rumba s višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- 6 belanaca
- 6 kašika šecera
- 1 šolja od 2 dl seckanih oraha
- 1 šolja višanja
- 5 kašika brašna
- 2 lista oblande

Za fil:

- 6 žumanaca
- 9 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- 4 dl mleka
- 250 g margarina

Priprema

Ulupati belanca u cvrst sneg, dodati šecer i nastaviti mucenje. Lagano umešati brašno, seckane orahe i dobro oceene višnje.

Smesu rasporediti u pravougaoni pleh 20x30 cm, obložene papirom za pecenje i peci 20 minuta u rerni na 180 stepeni.

Penasto umutiti žumanca postepeno dodajući šećer. Dodati brašno i malo mleka, promešati pa sve sipati u preostalo proključalo mleko. Mešati dok se ne zgusne, a potom skloniti s vatre i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin te ga spojiti sa ohlaenim kremom. Listove oblande iseci na velicinu ispecene kore. Na tacnu staviti oblandu s hrapavom stranom nagore. Premazati filom, staviti koru, premazati i nju filom, pa odozgo postaviti drugi list oblande, sad prema gore okrenuti glatku stranu. Rashladiti i iseci na kocke. Posuti šećerom u prahu.

Savet

Trebalo bi da prenoi, ali kod nas je to, po obiaju nemogua misija...