Vanil-torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **5**belanaca
- **5 kašika**šecera
- **1**puding od vanile
- **1 kašika**brašna
- **3 kašike**ulja

Fil:

- **5**žumanaca
- **150 g**šecera
- **2**vanil-šecera
- **2**pudinga od vanile
- **6,5 dl**mleka
- **100 g**putera
- **2 dl**slatke pavlake
- **300 g**višanja

Dekoracija:

- **2**krem šlaga
- **10**višnje
- **50 g**mlevenih oraha

Priprema

Ulupati belanca u cvrst sneg, pa dodati šecer i izmiksati. Varjacom umešati ulje, puding i brašno. Dobijenu smesu rasporediti u pleh obložen papirom za pecenje pa peci na 180 stepeni 20 minuta.Pecenu koru odvojiti od papira.

U šerpi na šporetu prokuvati 4 dl mleka. Posebno umutiti žumanca sa šecerom, dodati vanilin šecer, puding od vanile i 2,5 dl mleka, pa promešati. Pripremljenu smesu sipati u kljucalo mleko pa mešati dok se ne zgusne. Hladan krem spojiti s umucenim puterom. Ulupati slatku pavlaku i sve sjediniti.

Na tacni staviti koru, preko polovinu fila a zatim višnje. Preko višanja staviti drugu polovinu fila.

Dekorisati šlagom od vanile, posuti mlevenim orasima i višnjama.

Savet