

Vanil torta sa višnja prelivom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 ml mleka**
- **7 kašika šecera**
- **1 kesica vanilin šecera**
- **1 kesica pudinga od vanile**
- **60 g gustina**
- **125 g maslac/margarina**
- **2 žumanceta**
- **2 kašike kisele pavlake**
- **30 komadaturskog petit keksa**
- **50 g šlagi**
- **100 ml mleka**

Za preliv od višanja:

- **100 g višanja (ocišcenih)**
- **100 ml vode**
- **1 kašika šecera**
- **1 kašica gustina**

Priprema

Umutiti žumanca, dodati puding i gustin, usuti 250 ml mleka i izmiksati da ne ostanu grudvice. U 500 ml mleka staviti šecer i vanilin šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti žumanca, puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Umešati i kiselu pavlaku.

Vrucu smesu sipati u kalup (25x10x8 cm), obložen folijom. 5-6 kašika fila odvojiti u ciniju.

Poreati keks uspravno (4x5 komada).

Preko staviti odvojen fil i red keksa.

Pokriti folijom i staviti u frižider da se dobro ohladi i stegne.

Skloniti foliju i tortu staviti (prevrnuti kalup) na tacnu.

Ukrasiti je šlagom umucenim sa mlekom.

Višnje, vodu i šecer kuvati 5 minuta na umerenoj temperaturi. Gustin razmutiti sa malo vode i usuti u višnje. Mešati da se zgusne. Preliv ohladiti i staviti preko šlaga.

Vratiti na kratko u frižider, da se šlag i preliv ohlade i stegnu. Iseći tortu i uživati u ukusu.

Savet