Višnja Menaž torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

I kora:

- **4** jajeta
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**brašna
- **1 kašika**kakaoa
- **2 kašike**oraha

II kora:

- **4** jajeta
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**brašna

III kora:

- **4** jajeta
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**brašno
- **1 kašika**kakaoa
- **2 kašike**oraha

Žuti fil:

- **1 kesica**pudinga od vanile

- **500 ml**mleka
- **4 kašike**šecera
- **250 g**margarina

Crveni fil:

- **150 g**višanja

Beo fil:

- **150 g**šlaga
- **3 kašike** prah šecera

Voce:

- **300 g**višanja

Dekoracija:

- **200 g**cokoladne glazure
- **100 gr**bele cokolade
- cokoladice po izboru
- bademi
- lešnici

Priprema

U posudi umutiti 4 jaja pa postepeno dodavati 4 kašike šecera. Kada se dobije penasti oblik dodati 4 kašike brašna, 2 kašike oraha i kašika kakaoa, pa promešati varjacom. Sipati u plah obložen papirom za pecenje i peci 10 min na 200 stepeni. Potrebno je napraviti dve ovakve kore.

U posudi umutiti 4 jaja pa postepeno dodavati 4 kašike šecera. Kada se dobije penasti oblik dodati 4 kašike brašna. Dobijenu smesu promešati varjacom. Sipati u plah obložen papirom za pecenje i peci 10 min na 200 stepeni.

Skuvati 1 kesicu puding od vanile. U ohaeni puding dodati 250 g margarina.

Polovinu pripremnjenog žutog fila pomešati sa 150 g ocišcenih višanja, kako bi se dobio crveni fil.

Umuti 150 g šlag krema sa 3 kašike šecera u prahu.

Tortu reati po sledecem principu: crna kora - crveni fil - žuta kora - žuti fil - višnje - beo fil - crna kora - dekoracija.

Savet