

Dijet torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit

- 4 jajeta
- 4 **ravne kašike** vocnog šecera
- 4 **kašike** brašna
- 1 **ravna kašika** praška za pecivo

Za kremu.

- 500 ml mleka
- 2 jaja
- 3 **kašike** vocnog šecera
- 2 **kašike** brašna
- 1 **kašika** gustina
- 1 **kašika** margarina

I još:

- po željivišnje

Za preliv:

- **1 kesica** želatine
- **100 ml** vode
- **100 ml** soka od višanja

Priprema

Željela sam da obradujem moju prijateljicu koja ne upotrebljava beli šećer. Odlucila sam se za višnje, jer one su u svakom kolacu odlicne, voce naravno možete menjati. Ja sam kombinovala vocni šećer i Natren tecni. Mleko sa najmanjim postotkom mljecne masti i lajt margarin. Bila je to zaista fina, lagana i ukusna tortica. Slatkocu možete sebi prilagoditi, povecati ili smanjiti zaslaivace. U zdelu staviti belanjek, malo miksati i postepeno dodavati šećer i izlupati u cvrst sneg, dodati žumanjca i lagano mešati. Dotati prosejano brašno pomešano sa praškom, a pecivo i sve lagano izmešati kašikom. Podmazati manju tepsiju ili staviti papir za pecenje i sipati smesu, poravnati i staviti peci na 180 stepni. Peci oko 20 minuta, proveriti stapicom ili cackalicom da li je biskvit pecen. Ako cackalica izađe cista pecen je. Biskvit nakon par minuta izvaditi iz tepsije, skinuti papir za pecenje, ostaviti da se ohladi. Napraviti kremu. Umutite penasto belanca, dodajte postepeno zamenski šećer, žumanca, pa brašno i gustin. Razredite sa oko 150 ml hladnog mleka. Ostatak od pola litre mleka stavite da provri, sklonite sa vatre i dodajte umucenu smesu od jaja. Kuvajte na laganoj vatri dok se krema ne zgusne pa dodajte i kašiku margarina. Ohladite uz povremeno mešanje ili stavljanje folije da se ne uhvati korica. Višnje, ocistite od koštica, stavite u šerpicu, malo zamenskog šećera i prokuvajte, možete ih štapnim mikserom samljeti, ohladite. Biskvit presecite na pola, vratite ga u tepsiju, stavite polovinu kreme, potom višnje i opet krema i biskvit. Želatin pripremite po upustu na kesici... natopiti u 5 kašika hladne vode. U šerpicu stavite vodu, sok od višanja, zasladite po ukusu i stavite da provri, ohladite malo i stavite nabubrelu želatinu, sve dobro promešajte. Sacekajte da se još malo ohladi i prelite po kolacu, (u tepsiji) biskvit će upiti sok sa želatinom, te će torta biti veoma socna. Ostavite u frižider da se dobro ohladi.

Savet