

Torta sa višnjama (7)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2** l mleka
- **5** pudinga od vanile
- **20 kašika** šećera
- **250 g** margarina
- **500 g** šlaga
- **600 g** višanja
- **1 pakovanje smrznutog** lisnatog testa
- **6 dl** kisele vode

Priprema

1 l mleka staviti da provri. U 2 dl mleka razmutiti puding i šećer. Skuvati puding. Gotov puding pokriti prijanjajućom folijom i ostaviti da se ohladi. Lisnato testo odmrznuti. Razvuci prvi deo dužine velike tepsije i toliko u sirinu iseci 4 kaiša. Na pocetak svakog kaiša celom dužinom porežati višnje i umotati u rolat. Tako uraditi i sa drugim delom lisnatog testa. Treba da ispadne 8 tankih rolata. Staviti da se pece na 200°C dok ne porumeni i bude hrskavo.

U ohlaćen puding dodati margarin sobne temperature i dobro umutiti mikserom. 200 gr šlaga umutiti sa 2 dl kisele vode i dodati puding. Dobro sve umutiti. Na tacnu staviti 4 rolara preko staviti pola fila pa ostala 4 rolata i preko ostatak fila. Umutiti 300g šlaga sa 4 dl kisele i dekorisati tortu.

Savet

