

Novogodišnja torta sa višnjama i pavlakom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- **6**jaja
- **90** gšecera
- **100** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** ravna kašikakakaoa
- **60** gmlevenih oraha

Beli fil:

- **3** kesicepudinga sa ukusom slatke pavlake
- **10** kašikašecera
- **800** mlmleka
- **150** gmargarina ili maslaca
- **6** kašikašecera u prahu

Vocni fil:

- **600** gvišanja
- **250** gšecera
- **100** ggustina
- **300** mltecnosti (sok od višanja + voda)

Za premazivanje:

- **200 mlslatke pavlake**

Za prelivanje kora:

- **200 ml mleka**
- **4 kašike šecera**

Priprema

Patišpanj: jaja sobne temperature penasto umutiti mikserom, pa pred kraj mucenja dodavati kašiku po kašiku šecera. Preostale suve sastojke izmešati, pa dodati u jaja i sjediniti žicom za mucenja. Na dno pleha velicine 30x30cm staviti pek papir, pa preruciti smesu i peci na 180 stepeni oko 15 minuta. Kad se kora malo prohladi, izvaditi je iz plehs, skinuti papir, preseći uzduž na pola da dobijete dve uže kore, i preliti mlakim zaslaenim mlekom.

Beli fil: prah za puding izmešati sa šecerom pa dodati malo od navedene kolicine mleka i razmutiti. Preostalo mleko staviti da se zagreva, i kad iz njega krene para, dodati mu razmucen puding i skuvati. Kad se puding prohladi, razbiti ga mikserom. U posebnoj posudi izmutiti omekšali margarin/maslac sa šecerom u prahu, pa mu postepeno dodavati puding, i sjediniti.

Vocni fil: višnje ocediti i samleti u blenderu, dodati polovinu šecera i staviti da se zagrevaju u šerpici. Preostalu kolicinu šecera izmešati sa gustinom i dodati tecnost - soku isceenom od višanja sipati onoliko vode koliko je potrebno da bude ukupno 300ml tecnosti - i razmutiti da nema grudvica. Kad višnje provre, dodati gustin i skuvati ih kao puding. Ovaj fil spremiti na kraju, kad budu spremni i kora i beli fil, jer se stavlja topao.

Na prvu koru naneti polovinu belog pa polovinu vocnog fila, pa staviti drugu koru preko i opet staviti preostali beo i vocni fil. Na kraju izmutiti slatku pavlaku i premazati tortu. Ostaviti je da prenoci u frižideru.

Savet

Srena Nova 2019. godina! :)