

Novogodišnja torta sa višnjama i pavlakom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- **6** jaja
- **90 g** šecera
- **100 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 ravna kašika** kakaoa
- **60 g** mlevenih oraha

Beli fil:

- **3 kesice** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **10 kašika** šecera
- **800 ml** mleka
- **150 g** margarina ili maslaca
- **6 kašika** šecera u prahu

Vocni fil:

- **600 g** višanja
- **250 g** šecera
- **100 g** gustina
- **300 ml** tečnosti (sok od višanja + voda)

Za premazivanje:

- 200 ml slatke pavlake

Za prelivanje kora:

- 200 ml mleka
- 4 kašike šećera

Priprema

Patišpanj: jaja sobne temperature penasto umutiti mikserom, pa pred kraj mucenja dodavati kašiku po kašiku šećera. Preostale suve sastojke izmešati, pa dodati u jaja i sjediniti žicom za mucenja. Na dno pleha veličine 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 preliteri mlakim zaslaženim mlekom.

Beli fil: prah za puding izmešati sa šećerom pa dodati malo od navedene količine 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 šećerom u prahu, pa mu postepeno dodavati puding, i sjediniti.

Vocni fil: višnje ocediti i samleti u blenderu, dodati polovinu šećera i staviti da se zagrevaju u šerpici. Preostalu količinu šećera izmešati sa gustinom i dodati tecnost - soku isceženom 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

Srećna Nova 2019. godina! :)