

Šlag torta sa višnjama i piškotama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 30** piškota
- **350 g** šlaga u prahu
- **2** kisele pavlake
- **7-8 kašika** prah šecera
- **3 dl** kisele vode
- **1** vanilin šecer
- **1 kesica** želatina
- **oko 300 g** višanja bez koštica

Priprema

Višnjama izvadite koštice i ostavite ih da se ocede. Sok sacuvajte. Želatin pripremite prema uputstvu na kesici i ostavite da nabubri. U dublju posudu stavite 300 gr šlaga, dodajte 2,5 dl kisele vode i prah šecer pa dobro umutite. Zatim dodajte želatin koji ste malo smlacili (pazite da ne provri), ponovo mutite mikserom 3.4 minuta i na kraju dodajte kiselu pavlaku i vanilu pa sve mutite još oko minut najmanjom brzinom, dok se sve ne sjedini. U okrugli kalup sa obrucem, uspravno re?ajte piškote (ja sam koristila dvobojne) koje ste predhodno nakratko pokvasili u soku od oce?enih višanja (ako ima nedovoljno soka dodajte u njega i malo vode). Piškote pore?ajte i po dnu kalupa.

Preko piškota stavite polovinu šlaga, a preko njega poređajte višnje (odvojite desetak i sitno ih iseckajte). Preko celih višanja nanesite ostatak šlaga. Sada odsecite višak piškota koje vire iznad šlaga, pa ih poređajte odozgo.

Posebno dobro umutite 50 gr šlaga sa 1/2 dl kisele vode i onim odvojenim iseckanim višnjama i premažite po površini torte. Dobro je ohladite u frižideru pa poslužite.

Savet