

Šlag torta sa višnjama i piškotama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- oko **30** piškota
- **350** g šлага u prahu
- 2 kisele pavlake
- **7-8** kašika prah šecera
- **3** dl kisele vode
- 1 vanilin šefer
- **1** kesica želatina
- oko **300** gvišanja bez koštice

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 šлага, dodajte 2,5 dl kisele vode i prah šefer pa dobro umutite. Zatim dodajte želatin koji ste malo smlacili (pazite da ne provri), ponovo mutite mikserom 3-4 minute 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 reajte piškote (ja sam koristila dvobojne) koje ste predhodno nakratko pokvasili u soku od oceenih višanja (ako ima nedovoljno soka dodajte u njega i malo vode). Piškote poreajte i po dnu kalupa.

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

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

Savet