

Bela kremasta torta sa višnjama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- 7 belanaca
- 7 kašika šecera
- 7 kašika brašna
- 2 kašice praška za pecivo
- 2 dl mleka
- 1 kesica vanile

Za krem:

- 7 žumanaca
- 8 dl mleka
- 7 kašika šecera
- 3 pune kašike brašna
- 1 puding od vanile
- 1 kesica vanile
- 1/2 pakle margarina

I još:

- 300 g šlag krema

- 2 dl mleka
- 3-4 kašike prah šećera
- oko 300 g višanja bez koštica

Priprema

Mutite belanca uz dodavanje šećera i dok ne dobijete cvrst šam, pa varjacom lagano umešajte prosejano brašno sa pecivom. U dugacak pravougaoni pleh stavite pek papir, izrucite šam pa pecite koru u zagrejanj rerni na 180-200 stepeni oko 15 minuta dok blago ne porumeni (zavisno od rerne). Pecenu koru prelijte hladnim mlekom u koje ste dodali vanilin šećer, ohladite je, skinite papir i prerežite je uzdužno tako da dobijete dve kore. Za krem stavite 6 dl mleka sa šećerom i vanilom da provri pa u njega zakuvajte 2 dl mleka u kome ste rastvorili brašno sa pudingom. Kada se krem zgusne, sklonite ga sa vatre pa u prohladjen krem dodajte margarin. Sve dobro umutite mikserom i ostavite da se potpuno ohladi. Umutite šlag krem sa dodatkom prah šećera (ukoliko ne volite puno slatko izostavite šećer).

Na odgovarajuću tacnu za služenje stavite prvu koru, pemažite je polovinom žutog krema pa poređajte polovinu višanja, preko njih nanosite polovinu krem šlaga pa stavite drugu koru, pemažite je ostatom žutog krema, poređajte ostatak višanja...

Preko višanja nanosite ostatak šlag krema.

Tortu stavite u frižider da se dobro ohladi pa je poslužite.

Savet