

Torta sa višnjama i turskim keksom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za fil I:

- **900 ml** mleka
- **7 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **1 kašika** gustina
- **100 g** maslaca/margarina

Za fil II:

- **300 g** višanja
- **300 ml** vode
- **3 kašike** šecera
- **2 kašike (ravne)** gustina

Ostalo:

- **54 komada (oko 300g)** turskog petit keksa
- **100 ml** mleka

Za ukrašavanje:

- **150 g** šlag krema od vanile
- **250 ml** mleka

- **malosarenih mrvica**

Priprema

Fil I: Puding i gustin pomešati i usuti 200 ml mleka. Dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 700 ml mleka staviti šećer i vanilin šećer i zagrijati (ali da ne provri). Usuti puding i, na umerenoj temperaturi, mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Fil II: U šerpu staviti višnje, usuti vodu, dodati šećer, promešati i kad provri, kuvati oko 5 minuta na umerenoj temperaturi.

Usitniti štapnim mikserom. Gustin razmutiti sa malo vode i usuti u višnje. Mešati da se zgusne.

Na tacnu staviti obruc (25x35 cm) i poreati red keksa (18 komada). Keks utopiti (malo) u mleko. Preko staviti fil I (polovinu ukupne kolicine), zatim fil II (polovinu ukupne kolicine).

Pa drugi red keksa.

Zatim rasporediti preostalu kolicinu fila 2 pa preostalu kolicinu fila I i završiti redom keksa.

Ostaviti da se ohladi i stegne. Ja sam reala u pleh obložen folijom, pa sam posle okrenula na tacnu.

Skinuti obruc.

Umutiti šlag sa mlekom i ukrasiti tortu.

Vratiti na kratko u frižider.

Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet