

Višnja vanila torta



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 150 gšecera
- 120 gbrašna
- 30 gkacao
- 1/2 kesicapraška za pecivo
- 5 kašikaulja
- 5 kašikavode

Fil:

- 2pudinga od vanile
- 600 mlmleka
- 6 kašikašecera
- 200 gmargarina

Dekoracija:

- 500 gvišanja
- 20 gželatina
- 300 mlvode
- 100 mlsoka od višanja
- 100 gšecera

Priprema

Najpre pripremiti koru. Umutiti jaja sa šećerom, pa kada se smesa udvostruci dodati brašno, kakao i prašak za pecivo. Na kraju uliti ulje i vodu. Pripremljenu smesu sipati u tepsiju obloženu papirom za pečenje i na 180 stepeni peći koru oko 12 minuta. Ostaviti je da se ohladi.

Skuvati fil - puding razmutiti sa šećerom u malo mleka, a ostatak staviti da se kuva. U vrijuće mleko uliti razmućen puding i mešati dok se ne zgusne. Margarin izmiksati i sjediniti s hladnim filom.

Oko kore staviti obruc za koru i na njega naneti fil. Poreati višnje jednu do druge, pa sve ostaviti u frižideru da se dobro ohlade.

Želatin potopiti u 50 ml soka od višanja, a preostali sok, vodu i šećer prokuvati. Dodati nabubreli želatin i umešati ga u sok.

Ostaviti da se ohladi. Polako hladan preliv sipati preko višanja.

Staviti kolac u frižider da se dobro stegne.

Savet