

oko-višnja torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Patišpanj:

- 5 belanca
- 5 kašika šecera
- 2 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 200 g mlevenih oraha

Višnja fil:

- 400 g višanja
- 250 ml soka od višanja
- 200 g šecera
- 1 puding od čokolade

Keks fil:

- 250 g mlevenog keksa
- 2 čaše / 360 g kisele pavlake
- 200 g šecera u prahu
- 1 šlag krema
- 150 ml mleka

Dekoracija:

- 2šlag kreme

Priprema

Umutiti belanca postepeno dodajući šećer. Kad dobro umutite dodati orahe, brašno i prašak za pecivo pa lagano varjačom promešati. Sipati u kalup i peći na 200 stepeni oko 15 minuta. Pecenu koru ostaviti da se ohladi.

Višnje otopite i ocedite. Žumanca, puding od čokolade i 100 ml soka od višanja sjediniti. U ocedene višnje dodati 150 ml soka i 200 g šećera. Staviti da se kuva oko 5 minuta, nakon toga dodati puding sa žumancima pa na laganoj vatri kuvati dok se ne ugusti.

Vruć fil odmah rasporediti preko ohlađene kore. Pokrijte folijom dok pripremite keks fil.

Sjediniti kiselo pavlaku i šećer u prahu pa dodajte mleveni keks. Posebno umutiti šlag krem pa i njega dodati u fil sa keksom. Keks fil rasporediti preko fila od višanja.

Ostaviti da se ohladi i po želji ukrasiti umućenim šlagom.

Savet