

Rozen torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fil:

- **3 kesice** pudinga od vanile
- **1 l** mleka
- **7 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 kašike** kisele pavlake
- **125 g** maslaca/margarina

Ostalo:

- **1 pakovanje** kora za rozen tortu
- **300 g** višanja (ocišćenih)
- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka
- **1 kesica** šarenih mrvica

Priprema

Puding razmutiti sa 200 ml mleka (da ne ostanu grudvice). U 800 ml mleka staviti šecer i vanilin šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i mešati da se otopi.

Umešati i kiselu pavlaku.

Kore stavljati na tacnu i filovati ih, sve osim poslednje.

Na dve kore (recimo na trecu i petu) preko fila rasporediti i višnje.

Kore koje se stavljaju preko višanja mazu se filom sa obe strane.

Poslednju koru filovati uzdužno na pola. Preseci.

Prebaciti na drugu tacnu, odgovarajucih dimenzija. Prvo staviti onu polovinu torte sa filom odozgo pa drugu polovinu preko.

Poslednja kora ostaje bez fila. Prekriti providnom folijom i ohladiti, malo na sobnoj temperaturi pa u frižideru.

Umutiti šlag sa mlekom i ukasiti tortu. Vratiti u frižider da se ohladi i stegne. Ukasiti šarenim mrvicama.

Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet