

Izvrnuta torta sa višnjama i jabukama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** braon šecera
- **50 g** margarina
- **300 g** smrznutih višanja
- **1** jabuka

Za pripremu testa:

- **200 g** šecera
- **100 g** mlecnog margarina
- **100 g** krem sira
- **200 g** brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **1/4** kašičice soli
- **2** jaja
- **1** dlmleka
- **1** kašičica arome vanile

Za dekoraciju:

- **1** kesica šlag pene
- **po želji** dekor mrvica

Priprema

Otopite margarin. Ivice tepsije za pečenje dobro premažite margarinom, a ostatak naspite u tepsiju. Braon šećer ravnomerno rasporedite po dnu tepsije. Preko šećera rasporedite prethodno otopljene višnje i iseckane jabuke. Ostavite sa strane.

U posudu za mešenje stavite šećer i mlečni margarin i mešajte dok se ne dobije kompaktna masa. Dodajte krem sir i nastavite mešenje. U ovu masu dodajte jaja, a zatim uz lagano mešanje postepeno dodajte brašno. Na kraju dodajte mleko i aromu vanile. Testo polako prespite preko voca u tepsiju i pecite na 180 stepeni oko 45 minuta.

Nakon pečenja ostavite da se ohladi, a zatim kolac prebacite na tanjir tako da voće bude na vrhu.

Kada se potpuno ohladi servirajte dekorisano sa šlagom i ukrasnim mrvicama.

Secite na parčad i poslužite.

Savet