

Crno-bela višnja torta



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 200 g šecera
- 3 vanilina šecera
- 2-3 kašike kakaoa
- 150 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 100 g skroba (nisesta)
- 500 g višanja bez koštice (mogu i zamrznute)
- 1000 ml slatke pavlake
- 5-6 kesica ucvršćivaca (za pavlaku-šlag)
- 150 ml soka od višnje

Priprema

Podmazati pleh uljem velicine 26 cm. Umutiti dobro 6 jaja i 200 g šecera. Dodati 1 vanilin šecer, 150 g brašna, pecivo, kakao i skrob. Ispeci koru, malo ohladiti i podeliti na 3 jednake kore.

Fil: Umutiti slatku pavlaku sa ucvršćivacem i 2 vanilin šecera, da se dobije veoma cvrst fil, malo cvršci od šlaga.

Višnje dobro iscediti, najbolje kuhinjskim papirom im pokupiti sok, da nisu puno vlažne...

Redjati: Kora, fil, višnje (2x). Kore malo natopiti sokom od višanja, da nisu podpuno suve, zbog lakšeg secenja.

Na kraju premazati je celu sa ostatkom fila, ko voli može i šlag da doda.....laka....jadnostavna....brzo se pravi.