

Pandi torta



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašike brašna

Nadev:

- kesica pudinga od vanile
- 3 dl soka od višanja
- sok od jednog limuna
- 80 g šecera
- 300 g višanja
- malo cimeta

Za ukrašavanje:

- 100 g čokolade
- 100 g šecera
- 300 g ulupanog šlaga
- 10 g želatina

Priprema

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šecer i jedno po jedno žumance. Kada je masa penasta, dodati brašno i peci koru u podmazanom i brašnom posutom kalupu.

U meuvremenu, za nadev, pomešati prašak za puding sa malo soka od višanja. Ostatak soka staviti na zagrejanu

plotnu da provri i usuti puding. Kuvati dok se masa ne zgusne. Masu izmešati sa višnjama kojima su izvaene koštice, dodati limunov sok i malo cimeta. Masu preliti preko mlakog testa.

okoladu rastopiti na pari, pa je dodati šlagu koji je ulupan sa šećerom. Mutiti dok masa ne postane penasta i dodati rastopljeni želatin. Ovom masom ukasiti tortu. Ostaviti je u frižideru najmanje tri sata pre služenja.