Višnja torta sa piškotama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **3**jajeta
- **100 g**šecera
- **200 g**cokolade
- **200 g**mlevenog keksa

Fil:

- **300 g**šlaga u prahu
- **3 dl**vode
- **2 čaše**kisele pavlake
- **100 g**mleka u prahu
- **300 g**višanja
- **3 kašike**šecera
- **1 dl**vode

Priprema

Umutiti 3 jaja sa 100 g šecera i kuvati na pari dok se šecer ne istopi, dodati 200 g cokolade da se istopi, skinuti sa vatre i dodati 200 g mlevena keksa. Toplu masu staviti u pleh obima 26 cm. Ostaviti da se ohladi. Za to vreme umutimo 300 g šlaga sa 3 dl vode, dodamo 100 g mleka u prahu i 2 čaše kisele pavlake (360 g). U posudu staviti 300 g višanja sa 3 kašike šecera i 1 dl vode i prokuvati da se šecer istopi, pa višnje dobro oceditи od soka. Ostaviti da se ohlade pa filovati tortu. Uzeti pleh sa ohladjenom korom, staviti malo fila pa staviti 1/2 višanja pa malo fila, red piškota prethodno potopljenih u mleko, malo fila, 2/2 višanja, malo fila. Tortu ukrasiti sa: U posudu staviti 2 dl soka od oceenih višanja, dodati 1 kašicicu gustina i kuvati. Kad se ohladi staviti u špric

za ukrašavanje torti i išarati tortu.

Savet