

# Torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Kore:

- **9**jaja
- **9** kašika šecera
- **3** kašike brašna
- **6** kašikakaka

### Fil I:

- **9** dl vode
- **1** kg višanja
- **12** kašika šecera
- **3** pudinga od vanile

### Fil II:

- **500** ml slatke pavlake

## Priprema

Za jednu koru dobro umutiti 3 belanca sa 3 kašike šecera, pa dodavati jedno po jedno žumance (3). Na kraju dodati 1 kašiku brašna i 2 kašike kaka, pa smesu polako sjediniti sa kašikom. Izliti u pleh (38x26) obložen papirom i peci u zagrejanoj rerni na 200 C 10 minuta. Na isti nacin napraviti još 2 kore (3 ukupno). Za fil I staviti 8 dl vode, 12 kašika šecera i višnje da provre. Sa ostatkom vode (1 dl) razmutiti puding. Kada voda gde su višnje provri, izvaditi višnje i 1,5 dl dobijenog soka za prskanje kora. U ostatak skuvati razmuceni puding, pa

na kraju vratiti izvaene višnje. Ostaviti da se ovaj fil prohladi. Za fil II umutiti slatku pavlaku. Filovati: kora, poprskati je sa 0,5 dl dobijenog soka od višanja, 1/3 fila I, 1/3 fila II, kora... Celu tortu premazati sa ostatkom (1/3) fila II, pa odgore na krupno narendati malo cokolade radi dekoracije.

## Savet

Umesto slatke pavlake, za fil II možete koristiti i šlag, po želji :) Torta je kiselkasta i osvežavajuca. Ko voli slatke, neka vie zasladi fil I, mada je meni baš ovako lepa :) PRIJATNO!