

Torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/5 šolja (bela kafa)šecera
- 1/5 šoljavode
- 2 šoljebrašna
- 3 kesicevanile
- 1 kašicicasode bikarbonate
- 600 gvišanja
- 300 gšecera
- 1 kgšlaga
- 1 dlvode

Priprema

Pomešati šećer, vodu, vanilu, brašno i sodu bikarbonu, podmazati pleh i peci u rerni 25 minuta na 200 stepeni. Kad se prohladi podeliti koru na 2 dela. Skuvati višenje sa šećerom i 1 dl vode kao za slatko, kad se ohladi staviti na obe kore višnje. Umutiti šlag, namazati preko višanja na donju koru, zatim staviti preko drugu koru sa višnjama i premazati ostali šlag. Ukrasiti po želji!(na slici su 3 torte sastavljene).

Savet

Torta je posna i bez jaja.