# *Višnja torta (2)*

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Za kore:**

- **12**jaja
- **18 kašika**šecera
- **9 kašika**brašna
- **3 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo

**Fil 1:**

- **500 g**višanja bez kospica
- **1 l**soka od višnje
- **4 kesice**puding od vanile
- **10 kašika**šecera

**Fil 2:**

- **4 kesice** šlaga
- **10 kašika**šecera
- **4 dl**mineralne vode
- **1/2 l**kisele pavlake

## Priprema

Kore: Umutite 4 belanca postepeno dodajuci 6 kašika šecera da dobijete gustu masu. Pomesajte 3 kašike brašna,

kakao, malo praška za pecivo, pa dodajte masi od belanaca i lagano promešajte. Masu ulijte u podmazan i brašnom posut okrugli pleh, precnika 26 cm i pecite na 200 stepeni oko 20 minuta. Od preostalog materijala na isti nacin ispecite još dve kore.

Fil 1: U malo soka od višanja razmutite puding. Preostali sok i šecer prokuvajte i dodajte razmuceni puding i višnje. Kuvajte dok se masa ne zgusne.

Fil 2: Šlag umutite s mineralnom vodom po uputstvu sa kesice. Dodajte šecer, pavlaku i mutite oko 5 minuta do željene cvrstoce. Tortu filujte sledecim redosledom: kora, fil 1, fil 2, kora sve dok ne utrosite sav materijal. Dekorisite po želji.

## Savet