

Višnja torta



Sastojci

Kora:

- 6 jaja
- 200 g šecera
- 1 dl ulja
- 150 g brašna
- 3 kašicice tamnog kakaoa
- 4 kašike kuvane kafe
- 1 prašak za pecivo

Krema:

- 7 dl mleka
- 3 kašike oštrog brašna
- 3 kašike gustina
- 250 g margarina
- 250 g šecera u prahu
- 100 ml slatke pavlake
- 1 tegla kompota od višanja (ili 500 g smrznutih)

Priprema

Umutiti 6 belanaca sa 200 g šecera, zatim dodati 6 žumanaca, ulje, brašno, kakao, prašak za pecivo i 4 kašike kuvane kafe. Testo staviti da se pece u okruglom kalupu (24 cm). Pecenu koru ohladiti i preseći na pola.

Fil: 0,5 l mleka staviti da provri, a posebno 0,2 dl mleka razmutiti sa oštrim brašnom i gustinom, pa to zakuvati i ostaviti da se ohladi.

Posebno umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa spojiti sa kremom. Dodati u to umucenu slatku pavlaku i sjediniti. Ohlaene kore poprskati sa sokom od višanja iz tegle, i malo soka ostaviti za preliv.

Koru filovati kremom, poreati višnje, krem, kora, krem, a preko posuti sa višnjama, ostatak soka razmutiti sa prelivom za torte i preliti preko višanja na vrhu.