

Torta Dunavski valovi



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme priprave: **60** min

Sastojci

Biskvit

- 3 jajeta
- 15 kašika šecera
- 15 kašika ulja
- 15 kašika mlijeka
- 15 kašika brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 prašak za pecivo
- 1 staklenka kompota od višanja

Krema

- 1/2 l mlijeka
- 2 pudinga od vanilije
- 200 g putera ili margarina
- 200 g prah šecera
- 300 ml vrhnja za šlag

Glazura

- 100 g čokolade za kuhanje
- 2 kašike ulja

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Mikserom ulupati cvrst snijeg od bjelanaca! Miksati žumanca sa šećerom, dodati ulje, mlijeko, a zatim i brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Na kraju umiješati i snijeg od bjelanaca. U kalup, obložen papirom, sipati polovinu smjese, zapeći oko 10-tak minuta na 200 C. U drugu polovinu dodati kakao. Izvaditi kalup iz pecnice, poslagati višnje, preliti smjesom sa kakaom i vratiti u pecnicu da se ispece na 180 C oko 30 minuta. Pecen biskvit preliti sokom iz kompota, ostaviti da se ohladi! U 1/2 litra mlijeka skuhati puding od vanilije. Kad se prohladi, dodati pjenasto umucen margarin sa prah-šećerom. Premazati biskvit kremom. Cijelu tortu premazati umucenim šlagom i preliti otopljenom cokoladom!

Savet

Umjesto kompota od višanja, ja esto koristim višnje kratko prokuhane sa ašom soka od višanja i šećerom!