

Sladoled torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** slatke pavlake
- **40 g** šecera
- **1** vanilin šecer
- **1** pakovanje višanja
- **50** goraha
- **50 g** badema
- **150 g** mlevene plazme
- **1** kesica šlag pene

Kora

- **2** pakovanja plazme

Priprema

Mutiti slatku pavlaku mikserom 5 minuta na jacoj brzini. Kada se umuti dodati šecer i vanilin šecer i još malo umutiti mikserom, pa dodati višnje postepeno mešajući obavezno kašikom ne mikserom. Samleti orahe i bademe i izmešati ih sa mlevenom plazmom pa sjediniti sa predhodnim.

Filovati: Na poslužavnik reati u dva reda plazmu malo natopljenu u sok od višnji, pa premazati sa

pripremljenom smesom. Na kraju umutiti jednu kesicu šlag pene i premazati preko torte. Ukrasiti sa cokoladnim mrvicama ili samo pospite malo plazme odozgo i neku preostalu višnjicu i to je to. Prijatno!

Savet