

Višnja torta sa piškotama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 200 g čokolade
- 200 g mlevenog keksa

Fil:

- 300 g šlaga u prahu
- 3 dl vode
- 2 kašike kisele pavlake
- 100 g mleka u prahu
- 300 g višanja
- 3 kašike šecera
- 1 dl vode

Priprema

Umutiti 3 jaja sa 100 g šecera i kuvati na pari dok se šecer ne istopi, dodati 200 g čokolade da se istopi, skinuti sa vatre i dodati 200 g mlevenog keksa. Toplu masu staviti u pleh obima 26 cm. Ostaviti da se ohladi. Za to vreme umutimo 300 g šlaga sa 3 dl vode, dodamo 100 g mleka u prahu i 2 kaše kisele pavlake (360 g). U posudu staviti 300 g višanja sa 3 kašike šecera i 1 dl vode i prokuvati da se šecer istopi, pa višnje dobro ocediti od soka. Ostaviti da se ohlade pa filovati tortu. Uzeti pleh sa ohladjenom korom, staviti malo fila pa staviti 1/2 višanja pa malo fila, red piškota prethodno potopljenih u mleko, malo fila, 2/2 višanja, malo fila. Tortu ukasiti sa: U posudu staviti 2 dl soka od oceenih višanja, dodati 1 kašičicu gustina i kuvati. Kad se ohladi staviti u špric

za ukrašavanje torti i išarati tortu.

Savet