

# Torta od višanja

Contributed by Vanja  
Utorak, 01 Svibanj 2007

## TIJESTO

14 dkg šećera  
6 jaja  
10 dkg oraha  
6 dkg prezle  
½ kg višanja  
10 dkg šećera

## KREMA

5 žumanjaka  
5 žl šećera  
1/2l mlijeka  
3 prepune žl brašna  
2 vanilije  
korica od limuna  
15 dkg maslaca

Višanje i 10 dkg šećera staviti na vatru i prokuhati, a zatim ih staviti u cjedilo da se ohlade. Sirup sačuvati jer je potreban za natopiti hladni biskvit. Za kremu miksati žumanca, šećer, brašno, vaniliju i limunovu koricu sa malo mlijeka te ukuhati kremu u preostalo mlijeko. Kad se krema ohladi, u nju dodati razrađen maslac i ostaviti u frižideru da se stegne. Prerezati biskvit na dva dijela, natopiti ga sirupom, staviti kremu, vratiti malo u frižider te na kraju obložiti lagom.