Потребни состојки:

170 гр. мазно брашно,

170 гр. шеќер

50 гр. какао

½ прашок за пециво

1 лажичка сол

1 ванилин шеќер

1 дл. масло

1 дл. вода

Подготовка:

Измешајте ги сите суви состојки. Направете вдлабнатина на средина и додадете ги сите течни состојки, освен водата. Постапно додавајте ја водата и мешајте за да смесата стане мазна. Не мешајте предолго. Сипете ја смесата во тркалезен лим за торта, големина 28 цм, кој претходно го премачкувате со маргарин и посипувате со брашно. Печете во ладна печка отприлика 50 минути, на температура од 180°C. По печењето оставете ја 10 минути да се олади, па потоа извадете ја од лимот. Кога целосно ќе се олади, пресечете ја хоризонтално на два дела.

Прелив:

400 гр. вишни (од компот), 20 гр желатин, 4 лажички Густин, 3,5 дл. соино млеко, 1 ванилин шеќер, 100 гр. маргарин.

Подготовка:

Сварете ги заедно вишните, сокот од вишните и желатинот, со константно мешање. Откако ќе зоврие оваа смеса, варете ја уште 3 минути. Поспете ја смесата уште додека е топла по долниот слој од тестото.

Помешајте го млекото од соја со Густинот, додадете ја ванилата, згрејте го тоа со

непрекинато мешање, додека смесата не стане густа како пудинг. Добро оладете ја во фрижидер. Измиксирајте го маргаринот, додадете го ладниот крем и добро измешајте ги. Половина од добиената смеса распоредете ја над кремата од вишни. Покрите го тој слој со другиот слој од тестото. Со остатокот од кремастата смеса обложете ја тортата надворешно.