

Krem Kolac od višanja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Fil od višanja:

- **1** l vode
- **17 kašika** šećera
- **17 kašika** griza
- **500 g** višanja

Vanila krem:

- **1** l mleka
- **10 kašika** šećera
- **3** pudinga od vanile
- **100 g** bele čokolade
- **150 g** margarina

Šlag:

- **3 dl** slatke pavlake

Priprema

Višnje ocistiti od koštica pa sve sastojke lepo skuvati i preliti preko petit ber keksa, koji ste poslagali prethodno umocen u mleko, a i ne mora. Vanil krem: 1 l mleka i 10 kašika šecera skuvati u to dodati 3 pudinga od vanile razmucena u malo mleka, 100 g bele cokolade i 150g margarina. Sve mešati dok se ne rastopi. Preliti preko fila sa višnjama. Od gore ulupati slatku pavlaku, a na dno poredjati petit keks.

Savet