

Ružicasta rapsodija



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ocišcenih višanja
- **10** kašika šecera
- **300 g**šlag krema u prahu
- **6 dl**soka od višanja
- **2 caše (caša od 180 g)**kisele pavlake
- **200 g**kekса
- 1puдинг od vanile
- **100 g**cokolade
- **100 g**kisele pavlake

Priprema

U posudu staviti 1 kg ocišcenih višanja, dodati 10 kašika šecera, 2 dl vode i kuvati 10 minuta. Višne dobro ocediti od tecnosti i ohladiti. Umutiti 200 g šlag krema sa 2 dl ocedjena hladna soka od višanja, dodati 2 caše kisele pavlake i dobro ocedjene hladne višnje i 200 g lomljena keksa. Masu sjediniti i staviti u kalup sa obrucem precnika 24 cm. U posudu staviti 4 dl soka od višanja (ako ne bude toliko dodati vode). U malo soka od višanja od kolicine od 4 dl umutiti 1 puding od vanile, dodati u preostali kuvani sok i kuvati, kad se skoro ohladi prelitи preko mase koju smo stavili u kalup. Istopiti 100 g cokolade sa 3 kašike ulja i prelitи preko kuvanog pudinga i ostaviti da se ohladi. Umutiti 100 g šлага sa 1,5 dl vode dodati 100 g kisele pavlake i staviti preko cokolade. Ostaviti sve da se dobro ohladi skinuti obruc i ukrasiti po želji.

Savet

U višnje možemo staviti i manje šeera ako želimo da nam je manje slatko.