

Ledeni desert sa višnjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za poslasticu:

- **500** g višanja
- 3 jajeta
- 2 žumanceta
- **50** g cokolade
- **2 kašičice** ekstrata od vanile
- **250** g šecera
- **500 ml** slatke pavlake
- **1 (330 ml)** voćni jogurt od višanja
- **2 kesice** želatina

Priprema

Umutiti penasto jaja, uz postepeno dodavanje šecera. Umucenu masu skuvati na pari. Pri kraju kuvanja dodati izlomljenu cokoladu i mešati da se cokolada otopi. Skloniti sa vatre i dodati ekstrat od vanile. Ostaviti da se krem ohladi.

Odmrznuti višnje (sok ne bacati). Umutiti cvrsto slatku pavlaku. Dodati ohlaeni krem (nemoj da vas brine ako je malo rei) i mikserom sjediniti. Sipati voćni jogurt i umutiti.

Dve kesice želatina preliti sa osam kašika soka od višanja i ostaviti da nabubri. Ostatak soka sipati u krem i sjediniti. Želatin staviti na tihu vatru, da se otopi i dodati ga, uz neprestano mucenje, u krem.

Duži, uzani i dublji, kalup obložiti sa providnom folijom. Jedan deo višanja staviti po dnu kalupa (a ostatak

višanja staviti u krem), pa preko višanja sipati pripremljeni krem. izravnati ga i ostaviti u zamrzivac, preko noci.

Sutradan izvaditi kalup iz zamrzivaca, preokrenuti ga na tacnu za služenje i skinuti foliju. Ukrasiti po želji.

Savet

Ako ne možete da izvadite desert iz kalupa, samo malo uronite kalup u toplu vodu i neete imati nikakvih problema. Drži se u zamrzivau.