

Kremšnita s višnjama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 2 kašikeulja
- 6 kašikabrašna
- 4 kašikevruce vode
- 1 kesicapraška za pecivo
- naribana limunova korica

Krema I:

- 1tegla višanja
- 3 kašikešecera
- 1 kesicapuding od vanilije
- 2 žlicegustina

Krema II:

- 7jaja
- 150 gšecera
- 2 kesicepudinga od vanilije
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 lmlijeka

Krema III:

- 1/2 lMoja Kravica Kuhinjica slake pavlake

Priprema

Izmiksati jaja i šecer, dodati ulje, brašno s praškom za pecivo i na kraju vodu. Ispeci biskvit.

Ocijediti višnje i dodati vode da imate pola litre tekucine, pomiješati puding, gustin i šecer i skuhati u soku. Na kraju dodati višnje i premazati preko biskvita.

Mlijeko staviti kuhati. Napraviti snijeg od bjelanjaka s mrvicom soli. Žutanjke izmiksati posebno, dodati šecer, puding i malo mlijeka. Skuhati žutanjke u mlijeku, a snijeg dodati u vruće i lagano umiješati žlicom te staviti na kolac.

Gore staviti umucenu Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku. Može i u prahu, a može se ispeci kora lisnatog i staviti gore.

Savet