

## **Bele kocke sa višnjama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 lMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**
- **500 mlkisele pavlake**
- **5 kašikaprah šecera**
- **500 gvišanja**
- **2želatina**
- **500 gpetit keksa**

### **Priprema**

Petit keks poslažite u tepsiju, ja sam imala 3 X 5 keksova. Želatin, bezbojan pripremite prema uputstvu sa kesice. Višnje ocistite od koštica **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku** izlijite u sud za mešenje i miksaјte je dok ne dobijete cvrstu smesu. Mikser tada ostavite po strani. Sada kulinarskom žicom umešajte želatin u nju i kiselu pavlaku kao i šecer. Ako volite slae ili manje slae, slobodno probajte pa dodajte još šecera. Ne mešajte smesu puno, cisto da se sve sjedini. Podelite je na dva dela. Jedan deo stavite preko keksa. Potom od gore stavite višnje pa drugi deo smese. Dobro ohladite i ukrasite višnjama.

### **Savet**