

## ***Bele kocke sa višnjama***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 l** Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **500 ml** kisele pavlake
- **5 kašika** prah šecera
- **500 g** višanja
- **2** želatina
- **500 g** petit kekusa

### **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** izlijte u sud za mešenje i miksajte 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 slaše ili manje slaše, slobodno probajte pa dodajte još šecera. Ne mešajte smesu puno, cisto da se sve sjedini. Podelite je na dva dela. Jedan deo stavite preko kekusa. Potom od gore stavite višnje pa drugi deo smese. Dobro ohladite i ukrasite višnjama.

### **Savet**