Desert sa višnjama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**višanja
- **1 l**slatke pavlake
- **200 g**šecera
- **10 kašika**šecera u prahu
- **1 flašica (330 ml)**vocnog jogurta od višanja
- **2 kesice**belog želatina
- **1 kesica**crvenog želatina

Priprema

Ocistiti višnje. Odvojiti 250 g na stranu. Uzeti duži, a uzak kalup (35cm x 12cm x 10cm) i obložiti ga providnom folijom.

250 g odvojenih višanja, zajedno sa 200 g šecera staviti na šporet, na tihoj vatri. Gnjecilicom za krompir ispretiskati višnje. Crveni želatin u prahu pripremiti prema uputstvu sa kesice. Višnje i šecer kuvati dok se šecer otopi i još 2-3 minuta. Skloniti sa vatre, sipati pripremljeni želatin, promešati i ostaviti da se ohladi.

Od 1 l slatke pavlake odvojiti 300 ml i umutiti. U umucenu pavlaku dodati, ohlaenu, smesu sa višnjama i crvenim želatinom, sjediniti i ostaviti na stranu.

400 g višanja iseckati. Ostatak slatke pavlake (700 ml), zajedno sa šecerom u prahu, umutiti u cvrsti šlag. Dve kesice belog želatina pripremiti prema uputstvu. Sipati u, umucenu, slatku pavlaku, uz neprekidno mucenje. Podeliti masu na pola. U jednu polovinu sipati vocni jogurt i dobro sjediniti. U drugu polovinu staviti iseckane

višnje i sjediniti.

U obloženi kalup, po sredini, poreati višnje, sa otvorom okrenutim na gore. Preko višanja, pažljivo, kašikom rasporediti fil sa vocnim jogurtom, poravnati, pa preko sipati fil sa iseckanim višnjama. Poravnati. Na kraju sipati crveni fil, poravnati i ostaviti preko noci u frižideru.

Sutradan, kalup okrenuti na tacnu za posluženje, skloniti ga, odstraniti foliju i uživajte u slatko kiselom desertu.

Savet