erikejk



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Podloga:

- **300 g**mlevene plazme
- **150-200 ml**mleka
- **100 g**šecera
- **125 g**maslaca

Krem:

- **400 ml**slatke pavlake
- **100 g**šecera
- **1** vanilin šecer
- **250 g**sitnog sira
- **1**želatin
- **150 g**višanja

Preliv:

- **400 ml**soka od višanja
- **1**puding od jagode
- **2 kašike**šecera

Priprema

Maslac otopiti u mleku, pa preliti mlevenu plazmu. Ujednaciti smesu, pa utisnuti u kalup. Staviti da se hladi.

Želatin spremiti po uputstvu. Dobro ulupati slatku pavlaku sa šecerima, dodati spremljen želatin i jos malo izmiksati. Lopaticom umesati sir i ujednaciti smesu. Ubaciti oceene višnje i još malo promešati.

Preliti krem preko podloge i ostaviti kejk da se hladi. Skuvati razmucen puding u soku od višanja, prohladiti, pa preliti preko kolaca. Ostaviti da se ohladi, pa vratiti u frižider da prenoci.

Savet

Vreme pripreme je orijentaciono, nije uraunato vreme za hlaenje.. I, da, kola je najbolji kad prenoi, ali, kod nas to prosto nije mogue...