

Cherry ice dezert



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Prvi deo:

- **150 g** plazma keksa
- **1 dl**soka od višnje

Za krem:

- **2 kesice**vanila - pudinga
- **1 šolja**šecera
- **300 ml**mleka
- **300 ml**vode
- **3-4 kašike**margarina (za mazanje)

I još:

- **600-700 g**višanja

Ostalo:

- **200 g**vanila - šlag pene
- **1 dl**mleka
- **1/2 dl**vode

Priprema

Pomesati mleko i vodu, odvojiti 1 dl. Ostatak staviti da provri, sipati šećer. Posebno razmutiti prašak za puding u 1 dl koji smo odvojili, pa u uzavrelo mleko ukuvati. Skinuti sa vatre i u toplo umešati margarin za mazanje, ostaviti da se prohladi.

Ocistiti višnje od koštica (uzeti otprilike 1 kg, pa kad se ociste da bude oko 600-700 g). Višnje blago iscediti, da ostane 1 dl soka.

Plazmu poreati u vatrostalnu posudu (kolicina od 150 g jedno pakovanje taman prekrije dno), zaliti sokom od višanja.

Preko plazme sipati polovinu prohladenog pudinga, poreati 2/3 višanja, pa preko njih ostatak pudinga. Ostatak višanja (1/3 ostaviti za ukrašavanje).

Pomešati 1 dl mleka sa 1/2 dl vode, pa umutiti šlag od vanile. Premazati preko pudinga, pa ukrasiti preostalim višnjama.

Savet

Kola staviti u frižider. Extra poslastica kao sladoled.