

Ledeni kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kremu:

- 2 kesice pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 500 ml mleka
- 10+5 kašika šecera u prahu
- 200 ml slatke pavlake
- 2 kašike kisele pavlake
- 1 kesica želatina

I još:

- oko 200 g keksa
- 1 velika kutija piškota
- po potrebi voćnog soka (za natapanje piškota i keksa)
- 100 g bele šlag kreme
- 100 ml gazirane vode
- oko 400 g višanja
- 1 kašik griza

Priprema

Puding sa 10 kašika šecera skuvati u mleku i skloniti da se ohladi. Ohlaen puding izmiksati, dodati mu kiselu pavlaku i 5 kašika šecera i lepo umutiti, pa postepeno dodavati umucenu slatku pavlaku da se sve sjedini. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice i dodati u fil, pa ga staviti u frižider. Višnje ocistiti od koštica i iscediti sok, pa im dodati kašiku griza i izmešati. Keks umakati u sok i reati ga na dno pleha, preko njega staviti polovinu fila i na fil rasporediti polovinu očenih višanja. Zatim poreati piškote umakane u soku, preko njih

naneti preostali fil i preko fila staviti ostatak višanja. Šlag kremu umutiti sa kiselom vodom i premazati kolac. Ostaviti ga u frižider da prenoci.

Savet