

Penasta višnjica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koricu:

- 2 jajeta
- 2 ravne kašike fruktoze
- 2 kašike brašna
- 1 kašicica praška za pecivo

Za vocni fil:

- 300 g višanja
- 1 kesica pudinga sa ukusom jagode
- 500 ml vode
- 1/2 bocice ekstrakta ruma

Za penasti fil:

- 500 ml vode
- 1 kesica pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 3 belanceta
- 2 kašike fruktoze

Priprema

Korica: Umititi jaja sa fruktozom pa dodati brašno sa praškom za pecivo. Sjediniti i ispeci u zagrejanj rerni na 200 C. Tepsiju podmazati ili obložiti pek papirom. Pecenu koricu izvaditi, skinuti papir ili oprati tepsiju pa

vratiti u cistu tepsiju.

Vocni fil: Od 500 ml vode odvojiti 100 ml da razmutite puding, a ostatak staviti sa višnjama da prokuva. Dodati i pola bocice ekstrakta ruma. Kada pocne da vrije zakuvati puding i mešati 2-3 minuta. Vruc puding preliti preko korice.

Penasti fil: Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati fruktozu pa opet umutiti. Umucena belanca sjediniti sa vrucim pudingom koji smo zakuvali sa vodom. Sjediniti kašikom da fil bude vazdušast. Izliti fil preko prvog fila koji treba da se prohladi i stegne. Može da bude blago topao.

Ostaviti da se prohladi pa staviti u frižider da se ohladi i stegne do služenja.

Savet

Kola je mekan, lagan i osvežavajući. :) Moja varijanta je bila slatko kiselkastog ukusa :)