

Višnja kup (2)



težina: **lako**

za: 5 osoba

време pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mleka
- 1 kesica pudinga od vanile
- 1 kesica pudinga od čokolade
- 2 štangle Menadž čokolade
- 2 štangle bele čokolade
- 10 kašika šecera

Za voćni preliv:

- 200 g očišćenih višanja
- 2-3 kašike gustina
- 8 kašika šecera
- 0,5 dl vode

I još:

- 150 g mlevene plazme
- 1 kesica belog šlaga
- po želji mleveni lešnici

Priprema

Mleko podelite na dva dela, pa u jednu polovinu skuvajte puding od vanile, a u drugu puding od čokolade (po uputstvu sa kesice, ali tako da i za jedan i za drugi ide po 250 ml mleka- kako bi se dobila gušća smesa). Svaki puding zasladiti sa po 5 kašika šećera- ukoliko volite manje slatko, količinu šećera prilagodite svojoj želji. U puding od vanile, dok je vrelo, ubaciti belu čokoladu, a u čokoladni puding Menaž čokoladu. Mešati dok se ne otopi. Posebno skuvati voće sa šećerom i malo vode (kuvati ga oko 15 minuta od tačke ključanja). Skloniti sa šporeta, izblendirati, zatim u to umešati gustin, pa vratiti na kratko na šporet (da se zgusne). U čaše ili činijice staviti na dno po 2-3 kašičice mlevenog plazma keksa, preko puding od čokolade, zatim opet red keksa, puding od vanile, a onda preliv od voca. Po želji, odozgo ukrasiti šlagom i mlevenim lešnicima.

Savet