

# **Poslastica za dvoje**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kesica** šejka od cokolade
- **1 šoljamleka**
- **1 šolja** vode
- **150 g** višanja
- **1/2 šoljedivljih kupina**
- **1 kašika** gustina

## **Priprema**

Maline staviti u šerpicu na laganoj vatri sa šoljom vode. Dok voda prokljuca razbijte punu kašiku gustina sa malo vode. Kada pocne da kljuca uz stalno mešanje ulijte razbijeni gustin u višnje i mešajte nekoliko minuta da se zgusti.

Dok se fil malo prohladi pripremite šejk.

Šejk se priprema sa mlekom, videcete na uputstvu. Nemojte sipati odmah kolicinu mleka koja je naznacena na pakovanju, krenite sa nekih 100 ml. Jer šejk treba napraviti malo gušce (nalik pudingu), a ne tecno. Ako vam se cini guscim nego što želite samo dodajte mleko i opet promešajte.

U caše sipajte sloj sa višnjama, pa poreajte malo divljih kupina, pa preko njih cokoladni šejk. Preko šejka opet ponoviti postupak i na kraju završiti po želji cokoladnim ili voćnim filom. Poreati još malo divljih kupina i poslužiti.

## **Savet**

Pre služenja može se i rashladiti ali i nema potrebe ako ste nestrpljivi, jer se šejk ptavi sa hladnim mlekom, a fil se malo prohladi u meuvremenu. Nisam dodavala šeef u filu sa višnjama, jer je šejk od okolade dovoljno sladak tako da višnje razbiju tu slatkou i odlino se slažu sa okoladom i kupinama . :)