Piramida sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mleka
- **5 kesica**pudinga od vanile
- **20 kašika** šecera
- **250 g**margarina
- **100 g**šlaga
- **1 pakovanje (500 g)**lisnatog testa
- **500 g**višanja

Dekoracija:

- **200 g**šlaga

Priprema

Odvojiti 2 dl mleka, a ostatak staviti da se kuva. Razmutiti puding i šecer sa 2 dl mleka. Skuvati puding i ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi dodati izraen margarin i dobro umutiti mikserom. Šlag umutiti sa 2 dl vode i dodati ga pudingu. Promešati varjacom

Lisnato testo razvuci što tanje, širina da bude kao dužina pleha od šporeta. Od lisnatog testa iseci 15 kaiševa 5 cm širine. Slagati višnje jednu do druge celom dužinom kaiša i umotati u rolatic. Ponoviti postupak sa ostalih 14 kaiševa. Staviti da se pece na 200°C 20-25 minuta.

Kada se ohlade rolati sa višnjama. Uzeti tacnu i reati: 5 rolata pa fil - 4 rolata, fil - 3 rolata, fil - 2 rolata, fil - 1

rolat fil. Odgore ukrasiti šlagom.

Savet

.