Snežne šapice sa trešnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **360 g (2 kutije)**cajnog peciva snežne šapice - gric
- **1/2 kg**ocišcenih trešanja
- **7 dl**vode
- **200 g**šecera
- **50 g**margarina
- **2 kesice**pudinga od jagode
- **1 kesica-100 g**šlaga

Priprema

Pre nego što pocnete da cistite trešnje od koštica, ostavite pregršt sa peteljkama za dekoraciju. Ocišcene trešnje nalijte vodom i dodajte šecer. Stavite na vatru da se kuva desetak minuta, za to vreme dva pudinga sa malo vode razmutite, postepeno dodajte u trešnje koje se kuvaju, neprestano mešajuci. Kuvajte minut-dva da se puding skuva. Sklonite sa vatre, dodajte maslac, stalno mešajuci. Kalup u kome cete razliti tortu, prekrijte pek papirom, poreajte polovinu šapica.

Prelijte filom od trešanja, odozgo poreajte ostalu polovinu keksa. Ostavite u frižider da se stegne.

Pripremite tanjir stavite preko kalupa i presipite tortu. Sklonite pek papir.

Odozgo premažite šlagom i dekorišite svežim trešnjama.

Kada malo odstoji secite i služite se.

Jako je socna i ukusna.

Savet