Vanila keks kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 ml**mleka
- **7 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **1 kašika**gustina
- **125 g**maslaca/margarina
- **200 g**petit keksa
- **300 g**višanja (ocišcenih)
- **60 g**krem šlaga od vanile
- **120 ml**mleka

Priprema

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 550 ml mleka staviti šecer i vanilin šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Dodati lomljen keks. Promešati.

Polovinu smese preruciti u pleh (24-26 cm).

Preko staviti višnje.

A preko višanja drugu polovinu smese.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc.

Šlag umutiti sa mlekom i premazati kolac. Vratiti u frižider da se šlag ohladi i stegne.

Uživajte u ukusu!

Savet