

Slatko zadovoljstvo u caši



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za pripremu fila sa višnjama:

- **250 g** višanja
- **100 ml** vode
- **4 kašike** šećera
- **20 g** pudinga od vanile
- **1 kašika** vode

Za pripremu belog fila:

- **200 g** siromnog namaza
- **150 g** šećera u prahu
- **1 kašika** soka od limuna
- **200 ml** slatke pavlake

I još...

- **6 kašika** mlevenog keksa
- **50 g** čokolade

Priprema

Višnjama dodajte vodu i šećer i stavite da se kuva. Kada provri kuvajte još 10 minuta, pa dodajte puding od vanile koji ste prethodno sjedinili sa kašikom vode. Kuvajte još minut-dva, sklonite sa vatre.

Pripremljen fil ravnomerno rasporedite na dno od 6 čaša.

Kada se prohladi stavite preko fila po jednu kašiku mlevenog keksa.

Za beli fil sirni namaz sjedinite sa šećerom u prahu i kašikom soka od limuna. Posebno umutite slatku pavlaku pa joj dodajte sirni namaz i sve zajedno izmiksajte.

Beli fil sipajte preko mlevenog keksa.

Odozgo prelijte topljenom čokoladom ili pospite čokoladom izrendanom na krupno rende. Ostavite u frižider da se rashladi pa služite.

Savet