

Desert sa plazmom i višnjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l šlag krema
- 400 g kisele pavlake
- 200 g šećera u prahu
- 1 kesica želatina u prahu
- 450 g plazme
- 300 g očišćenih višanja
- mleko

...još:

- 100 g belog šlag krema
- 100 ml kisele vode
- 30 g čokolade
- 1 kašika ulja

Priprema

Uzeti kalup, vel. 35x12x8cm, i celog ga obložiti providnom folijom.

Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja. U dublju posudu sipati šlag krem i cvrsto ga umutiti. Dodati kiselu pavlaku, šećer u prahu i sjediniti. Na kraju dodati, pripremljeni, želatin i sve, dobro, sjediniti.

Plazma keks podeliti na četiri dela. U kalup poreati prvu četvrtinu plazme, koja se, malo, potopi u toplo mleko.

Preko keksa staviti trecinu fila i, ravnomerno, ga rasporediti. Preko fila posuti trecinu višanja (prethodno, dobro, isceenih). Višnje malo pritisnuti u fil.

Zatim ponovo ide keks - fil - višnje - keks - fil - višnje - keks. Deser prekriti providnom folijom i ostaviti preko noci u frižider.

Narednog dana desert prevrnuti na tacnu za posluženje i skloniti foliju. Šlag krem umutiti sa kiselom voom i premazati samo površinu deserta. okoladu i ulje rastopiti na pari. Kesi od zamrzivaca, samo malo, odseci vrh, sipati rastopljenu cokoladu i išarati desert.

Savet