

izkejk sa višnjama (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **285 g** mlevenog keksa
- **3 dl** soka od višnje/narandže
- **125 g** putera
- **450 g** krem sira (neslan) - ela
- **200 g** biljne pavlake
- **180 g** prah šecera
- **2 kesice** želatina
- **400 g** očišćenih višanja
- **4 kašike** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **100 ml** vode

Priprema

Puter sobne temperature iseci na tanje komade pa pomešati sa mlevenim keksom i 2 dl soka od višanja. Može se koristiti sok koji višnje puste prilikom odmrzavanja. Masu izruciti u gornji deo kalupa za tortu koji je stavljen na tacnu za posluž enje, poravnati i staviti u frižider dok se pravi beli fil. Mikserom umutiti biljnu pavlaku, dodati sir i prah šecer i još malo mutiti. Zatim staviti 1 želatin u 50 ml. vode i ostaviti da odstoji 10-ak min. Nakon toga želatin zagrejati na šporetu samo da se istopi, ne i da provri, pa ga mikserom kratko umešati u beli fil. Na podlogu od keksa naneti beli fil i ostaviti u frižider opet na hlaenje dok se pravi preliv od višanja. Višnje prokuvati 2-3 min. sa šecerom, vanil šecerom i 1 dl soka od višanja, pa u prohlaoeno voce dodati rastopljeni želatin koji je pripremljen kao za beli fil. Vocni preliv staviti preko belog fila i kolac staviti u frižider najbolje

preko noci da se stegne, ili bar na 4-5 sati. Nožem kolac odvojiti od ivica kalupa, kalup otvoriti i skinuti.

Savet