

## *Fantazija sa višnjama*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 16 komad**apetit keksa
- **500 g**višanja
- **16 kašika**šecera
- **12 kašika**griza
- **400 ml**mlijeka
- **1**puding vanilija bourbon
- **200 ml**slatke pavlake
- **3 kašike**šecera
- **300 ml**slatke pavlake ili šlag kreme

### **Priprema**

Višnje preliti sa 7 dl vode i skuhati, pa dodati 16 kašika šecera i griz, miješajući svo vrijeme, dok se krema ne zgusne. Malo prohladiti. U četvrtasti pleh poredati keks, pa preliti još toplom kremom od višanja.

U mlijeku skuhati puding sa 3 kašike šecera. Umutiti 200 ml slatke pavlake, pa dodati prohladen puding. Sve dobro sjediniti, pa staviti preko krema od višanja.

Kad se ohladi premazati umućenom slatkom pavlakom ili šlagom i dekorisati po želji.

### **Savet**