

oko višnja



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora I:

- **2 kesice (80g)** pudinga ukus sltko pavlaka
- **100 g**rendane cokolade
- 7 belanaca
- **10 kašika**šecera

Kora II:

- **2 kesice (80g)** pudinga ukus vanila
- **2 kašike**brašna
- **10 kašika**šecera
- 7 belanaca
- malo cokoladnog mleka

Fil I:

- **4 kesice (160g)** pudinga ukus karamele
- 1 l mleka
- **10 kašika**šecera
- **200 g** margarina

Fil II

- **14** žumanaca

- **15 kašika**šecera
- **12 kašika** brašna
- **1 l**mleka
- **500 g**višanja bez koštica
- **300 g**cokolade
- **250 g**margarina

Priprema

Kora I: Umutiti belanca, dodati šećer kada se dobro umuti dodati(prah) puding ukus slatka pavlaka i rendanu cokoladu sve dobro sjediniti i peci.

kora II: Umutiti belanca, dodati šećer kada se dobro umuti dodati 2 kašike brašna i 2 pudinga ukus vanile sve dobro sjediniti i peci.

Fil I: U malo mleka razmutiti puding (160g) ukusa karamele ostatak mleka staviti da provri sa šećerom u to zakuvati puding, kada se ohladi izmutiti sa margarinom (200g).

Fil II: 14 žumanaca, 15 kašika šecera, 12 kašika brašna, malo mleka to izmutiti i skuvati sa ostatkom mleka dobro izmešati još dok je vrelo može se izmutiti malo mikserom da se bolje sjedini i da se razbiju sitne grudvice, u vruće dodati 300 g cokolade. Kada se ohladi izmutiti sa jednim margarinom (250g)i dodati 500g višanja.

Filovati: kora I, fil I, kora II, preliti koru sa malo cokoladnog mleka, fil II.

Savet