

Krem kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **500 g** keksa (ptit-ber)

Fil 1:

- **1** loka od višanja
- **1 kg** višanja
- **16 kašika** griza
- **16 kašika** šećera

Fil 2:

- **1 l** mleka
- **3** pudinga od vanile
- **13 kašika** šećera
- **250 g** margarina

Fil 3:

- **200 ml** slatke pavlake (Hole)
- **400 ml** jogurta (3,2% m.m.)
- **1 kašika** šećera u prahu
- **1 kesica** kremfixa
- **1 kesica** želatina

Priprema

Kora: U veliki pleh od elektricnog špotreta poreati keks bez umakanja u mleko.

Fil 1: U sok koji su pustile višnje sipati vodu, da ukupna kolicina iznosi 1 l. Sok od višanja sipati u šerpu, dodati šećer i staviti da prokuva. Kad pocne da kuva, polako uz neprekidno mucenje žicom, dodavati griz. Kuvati 2-3 minuta, uz neprekidno mešanje, pa dodati očišćene višnje. Kuvati da se krem zgusne. Odmah, vreo, razliti po keksu.

Fil 2: U mleko staviti šećer i skuvati puding. Ostaviti da se ohladi. U ohlaeno, staviti jedan predthodno umucen margarin. Umutiti sve da fil bude kremast. Sipati preko fila 1.

Fil 3: Umutiti slatku pavlaku sa kremfix-om. Želatin spremi prema uputstvu sa kesice pa pomešati sa 200 ml jogurta. U šlag dodati želatin sa jogurtom i dodati preostalih 200 ml jogurta. Sve sjediniti mikserom. Sipati preko fila 2. Staviti u frižider da se dobro stegne.

Savet