

Višnja šnite



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 5 kašika šecera
- 4 kašika brašna
- 1 kašika kakaoa
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil 1:

- 500 g višanja
- 1 puding od vanile
- 120 g šecera
- 2 dl vode

Fil 2:

- 6 dl mleka
- 2 pudinga od vanile
- 120 g šecera
- 2 dl slatke pavlake
- 120 g margarina

Ostalo:

- 3 dl slatke pavlake
- 100 g čokolade

Priprema

Umutiti sastojke i ispeci biskvit.

Skuvati višnje i šećer sa malo vode. Razmutiti puding u preostalu vodu i zakuvati. Toplo naneti na koru.

Skuvati puding u zasladjeno mleko. U hladno umutiti margarin i spojiti sa umucenom slatkom pavlakom.

naneti fil preko višanja i sve dekorisati preostalom slatkom pavlakom i čokoladom.

Savet