# *Krem Kolac od višanja*




težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

**Fil od višanja:**

- **1 l**vode
- **17 kašika**šecera
- **17 kašika**griza
- **500 g**višanja

**Vanila krem:**

- **1 l**mleka
- **10 kašika**šecera
- **3**pudinga od vanile
- **100 g**bele cokolade
- **150 g**margarina

**Šlag:**

- **3 dl**slatke pavlake

## Priprema

Višnje ocistiti od koštica pa sve sastojke lepo skuvati i preliti preko petit ber keksa, koji ste poslagali prethodno umocen u mleko, a i ne mora. Vanil krem: 1 l mleka i 10 kašika šecera skuvati u to dodati 3 pudinga od vanile razmucena u malo mleka, 100 g bele cokolade i 150g margarina. Sve mešati dok se ne rastopi. Preliti preko fila sa višnjama. Od gore ulupati slatku pavlaku, a na dno poredjati petit keks.

## Savet