

Ružicasta rapsodija



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** očišćenih višanja
- **10 kašika** šecera
- **300 g** šlag krema u prahu
- **6 dl** soka od višanja
- **2 caše (caša od 180 g)** kisele pavlake
- **200 g** keksa
- **1** puding od vanile
- **100 g** cokolade
- **100 g** kisele pavlake

Priprema

U posudu staviti 1 kg očišćenih višanja, dodati 10 kašika šecera, 2 dl vode i kuvati 10 minuta. Višnje dobro ocediti od tecnosti i ohladiti. Umutiti 200 g šlag krema sa 2 dl ocedjena hladna soka od višanja, dodati 2 caše kisele pavlake i dobro ocedjene hladne višnje i 200 g lomljena keksa. Masu sjediniti i staviti u kalup sa obrucem precnika 24 cm. U posudu staviti 4 dl soka od višanja (ako ne bude toliko dodati vode). U malo soka od višanja od kolicine od 4 dl umutiti 1 puding od vanile, dodati u preostali kuvani sok i kuvati, kad se skoro ohladi preliti preko mase koju smo stavili u kalup. Istopiti 100 g cokolade sa 3 kašike ulja i preliti preko kivanog pudinga i ostaviti da se ohladi. Umutiti 100 g šlaga sa 1,5 dl vode dodati 100 g kisele pavlake i staviti preko cokolade. Ostaviti sve da se dobro ohladi skinuti obruc i ukrasiti po želji.

Savet

U višnje možemo staviti i manje šeera ako želimo da nam je manje slatko.