Kremšnita s višnjama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **2 kašike**ulja
- **6 kašika**brašna
- **4 kašike**vruce vode
- **1 kesica**praška za pecivo
- naribana limunova korica

Krema I:

- **1**tegla višanja
- **3 kašike**šecera
- **1 kesica**puding od vanilije
- **2 žlice**gustina

Krema II:

- **7**jaja
- **150 g**šecera
- **2 kesice**pudinga od vanilije
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 l**mlijeka

Krema III:

- **1/2 lMoja Kravica Kuhinjica slake pavlake**

Priprema

Izmiksati jaja i šecer, dodati ulje, brašno s praškom za pecivo i na kraju vodu. Ispeci biskvit.

Ocijediti višnje i dodati vode da imate pola litre tekucine, pomiješati puding, gustin i šecer i skuhati u soku. Na kraju dodati višnje i premazati preko biskvita.

Mlijeko staviti kuhati. Napraviti snijeg od bjelanjaka s mrvicom soli. Žutanjke izmiksati posebno, dodati šecer, puding i malo mlijeka. Skuhati žutanjke u mlijeku, a snijeg dodati u vruce i lagano umiješati žlicom te staviti na kolac.

Gore staviti umucenu Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku. Može i u prahu, a može se ispeci kora lisnatog i staviti gore.

Savet