

erikejk



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Podloga:

- **300 g** mlevene plazme
- **150-200 ml** mleka
- **100 g** šecera
- **125 g** maslaca

Krem:

- **400 ml** slatke pavlake
- **100 g** šecera
- **1** vanilin šecer
- **250 g** sitnog sira
- **1** želatin
- **150 g** višanja

Preliv:

- **400 ml** soka od višanja
- **1** puding od jagode
- **2 kašike** šecera

Priprema

Maslac otopiti u mleku, pa preliti mlevenu plazmu. Ujedinaciti smesu, pa utisnuti u kalup. Staviti da se hladi.

Želatin spremiti po uputstvu. Dobro ulupati slatku pavlaku sa šećerima, dodati spremljen želatin i još malo izmiksati. Lopaticom umesati sir i ujednaciti smesu. Ubaciti oceene višnje i još malo promešati.

Preliti krem preko podloge i ostaviti kejk da se hladi. Skuvati razmucen puding u soku od višanja, prohladiti, pa preliti preko kolaca. Ostaviti da se ohladi, pa vratiti u frižider da prenoci.

Savet

Vreme pripreme je orijentaciono, nije uraunato vreme za hlaenje.. I, da, kola je najbolji kad prenoi, ali, kod nas to prosto nije mogue...