

Cherry in Love



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** prah šecera
- **250 g** putera ili margarina
- **120 g** **Menaž** čokolade
- **400 g** višanja
- **400 g** mljevene plazme ili nekog drugog
- **oko 400 g** cajnih kolutica
- I još:
- šlag
- čokolada
- višnje

Priprema

Pjenasto umutiti puter ili margarin, omekšao na sobnoj temperaturi i šećer u prahu. Dodati otopljenu čokoladu, pa izmiksati. Ukoliko koristite svježije višnje, kratko ih prokuhajte sa malo šecera (ili koristite višnje iz kompota)! Dodati i višnje (nemojte ih cijediti)!

U smjesu dodati mljeveni keks i polovinu cajnih kolutica, koje izlomite. Sve sjediti. U kalup stavite prozirnu foliju, pa poreajte cajne kolutice (kratko potopljene u kompot od višanja). Preko sipajte smjesu sa višnjama. Preko rasporedite preostale cajne kolutice. Ovaj dio možete i izostaviti.

Ostaviti u frižider da se ohladi i stegne! Izručiti na tacnu...

...premazati umucenim šlagom! Preko naribati cokoladu. Rezati na parcad! Dekorirati višnjama!

Savet