

izkejk sa višnjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** plazma keksa mlevenog
- **5 kašika** mleka
- **100 g** putera
- **1 komad** banane po potrebi

Za fil od sira:

- **500 g** šlag krema belog
- **1 kašava** ELKA sira 0% masnoće
- **2 kesice** vanilin šećera
- **200 g** prah šećera
- **5 dl** mineralne vode

Za preliv od voca:

- **400 g** višanja
- **150 ml** vode
- **2 kašike** gustina (škroba)
- **5 kašika** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera

Priprema

Pomešati mleveni plazma keks, omekšali puter i mleko i rukama umešati sastojke da se dobije masa mrvicasta ali ne suva. Ako je potrebno dadajte izgnjecenu bananu. Smesu od keksa prebacite u kalup koji se otvara ili kao ja u dublju vatrostalnu okruglu posudu i rukama ili viljuškom utapkajte da se dobije kora. Ostavite u frižider dok pravite krem.

Umutite šlag krem, prah šecer, vanilu i mineralnu vodu u gustu kremu. Ako je potrebno dodajte još mineralne vode, jer krem nesme da bude ni previše gust, ali gušci nego za klasicno filovanje kolaca.

Ubacite sir i dobro mikserom sjedinite u finu kremu. Krem od sira i šlaga nanosite preko kore od plazma keksa i poravnajte. Ostaviti u frižider dok pravite preliv od voca.

U odgovarajucu šerpu stavite višnje, vodu, šecer i vanilu i stavite na ringlu da se zagreva. Gustin umutite sa par kašika vode i dodajte u voce pre nego što prokuva. Mešajte sve vreme da se gustin skuva, dobijete neku vrstu pudinga sa vocem. Voce nemojte da kuvate samo onoliko koliko je potrebno da se dobije gusti krem. Preliv od voca pokrite providnom folijom i ostavite da se ohladi.

Naneti ravnomerno preliv sa višnjama preko krema od sira i vratiti u frižider da se sve lepo ohladi.

Servirati seceno na parcice.

Prijatno!

Savet