

Višnje u belom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 l mleka
- 300 g šećera
- 4 kesice želatina
- 500 g šlag kreme
- 500 g višanja
- 3 dl hladne vode

Priprema

Posuti višnje sa šećerom. Skuvati mleko sa ostatkom šećera. Preliti želatin sa 1 dl hladne vode. Odvojiti malo mleka i razmutiti nabubrela želatina pa sipati u mleko i ostaviti da se hladi. Povremeno promešati. Spremno je kad dobije gustinu meda.

Umutiti šlag krem sa 3 dl hladne vode. Dodavati kašiku po kašiku smese sa želatinom u šlag, sve vreme muteci mikserom. Odvojiti trećinu smese i pomešati sa ocedjenim sokom iz višanja. U ostatak bele smese dodati višnje i promešati kašikom.

Obložiti veci kalup aluminijumskom folijom. Sipati rozu smesu pa preko belu smesu sa višnjama. Ostaviti preko noci u zamrzivacu da se dobro stegne.

Savet

Poslastica je kao sladoled, samo što se nožem seže...