

## **Višnja kup (2)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

**Potrebno je:**

- **1/2 l**mleka
- **1 kesicapudinga od vanile**
- **1 kesicapudinga od cokolade**
- **2 štangleMenaž cokolade**
- **2 štanglebele cokolade**
- **10 kašikašecera**

**Za voci preliv:**

- **200 g**ocišcenih višanja
- **2-3 kašikegustina**
- **8 kašikašecera**
- **0,5 dl**vode

**I još:**

- **150 g** mlevene plazme
- **1 kesicabelog šлага**
- **po željimleveni lešnici**

## **Priprema**

Mleko podelite na dva dela, pa u jednu polovinu skuvajte puding od vanile, a u drugu puding od cokolade (po upustvu sa kesice, ali tako da i za jedan i za drugi ide po 250 ml mleka- kako bi se dobila gušca smesa). Svaki puding zasladiti sa po 5 kašika šecera- ukoliko volite manje slatko, kolicinu šecera prilagodite svojoj želji. U puding od vanile, dok je vreo, ubaciti belu cokoladu, a u cokoladni puding Menaž cokoladu. Mešati dok se ne otopi. Posebno skuvati voce sa šecerom i malo vode (kuvati ga oko 15 minuta od tacke ključanja). Skloniti sa šporeta, izblendirati, zatim u to umešati gustin, pa vratiti na kratko na šporet (da se zgusne). U caše ili cinijice staviti na dno po 2-3 kašicice mlevenog plazma keksa, preko puding od cokolade, zatim opet red keksa, puding od vanile, a onda preliv od voća. Po želji, odozgo ukrasiti šlagom i mlevenim lešnicima.

## **Savet**