

Kapri sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 duplo pakovanje** piškota
- **600 g** višanja
- **2 dl** vode
- **5 kašika** gustina
- **24 kašika** šecera
- **1 l** mleka
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **125 g** margarina
- **200 g** cokolade
- **1 kašika** ulja
- **100 g** slaga

Priprema

Razmutiti 4 pudinga sa 2 dl mleka i 12 kašika šecera, ostalo mleko staviti da prokuva pa skuvati puding. Kada se skuva puding prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi izraditi puding sa margarinom.

Staviti višnje sa šecerom da se kuvaju. Razmutiti gustin sa vodom i sipati u višnje. Kada se fil zgusne gotov je.

Rastopiti cokoladu sa uljem.

Slagati: Piškote pa preko vruc fil sa višnjama. Kad se malo prohladi preliti cokoladom. Kada se stegne cokolada preko staviti fil sa pudingom i odozgo šlag.

Savet

Umesto višanja mogu se koristiti maline, jagode...