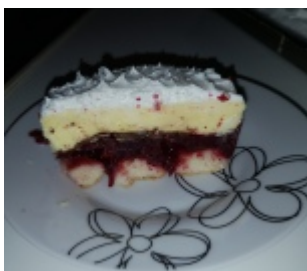


Kapri sa višnjama



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** šećera
- **1 l** mleka
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **125 g** margarina
- **200 g** čokolade
- **1 kašika** ulja
- **100 g** šlaga

Priprema

Razmutiti 4 pudinga sa 2 dl mleka i 12 kašika šećera, 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 šećerom da se kuvaju. Razmutiti gustin sa vodom i sipati u višnje. Kada se fil zgusne gotov je.

Rastopiti čokoladu sa uljem.

Slagati: Piškote pa preko vruć fil sa višnjama. Kad se malo prohladi preliti čokoladom. Kada se stegne čokolada preko staviti fil sa pudingom i odozgo šlag.

Savet

Umesto višanja mogu se koristiti maline, jagode...