

Piramida sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 5 kesica pudinga od vanile
- 20 kašika šecera
- 250 g margarina
- 100 g šlaga
- 1 pakovanje (500 g) lisnatog testa
- 500 g višanja

Dekoracija:

- 200 g šlaga

Priprema

Odvojiti 2 dl mleka, a ostatak staviti da se kuva. Razmutiti puding i šecer sa 2 dl mleka. Skuvati puding i ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi dodati izraen margarin i dobro umutiti mikserom. Šlag umutiti sa 2 dl vode i dodati ga puding. Promešati varjačom

Lisnato testo razvuci što tanje, širina da bude kao dužina pleha od šporeta. Od lisnatog testa iseci 15 kaiševa 5 cm širine. Slagati višnje jednu do druge celom dužinom kaiša i umotati u rolatic. Ponoviti postupak sa ostalih 14 kaiševa. Staviti da se pece na 200°C 20-25 minuta.

Kada se ohlade rolati sa višnjama. Uzeti tacnu i reati: 5 rolata pa fil - 4 rolata, fil - 3 rolata, fil - 2 rolata, fil - 1

rolat fil. Odgore ukrasiti šlagom.

Savet

.