

## *izkejk sa višnjama i komadicima cokolade*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** mlevene plazme
- **180 g** margarina
- **17 kašika** mleka

#### **Beli fil:**

- **450 g** krem sira
- **1 kesica** vanilin šecera
- **50 ml** vode
- **10 g** želatin
- **500 g** pavlaka za kuvanje
- **220 g** šecera u prahu

#### **Crveni fil:**

- **450 g** višanja
- **100 ml** vode
- **10 g** želatina
- **50 ml** vode za želatin
- **4 kašike** šecera u prahu

- 200 g cokolade

## **Priprema**

Margarin istopiti, preliti preko plazme, dodati mleko i mutiti mikserom da se sjedine sastojci. Smesu utisnuti u kalup promera 26 cm.

Umutiti slatku pavlaku. Dodati sir, šecer i šecer u prahu. Želatin preliti vodom da nabubri i ostaviti ga 10 minuta. Zagrejte ga da se istopi, ali ne da provri. Dodajte ga u beli fil i sve izmiksati. Beli fil staviti preko plazme.

Višnje preliti vodom, dodati šecer i kuvati desetak minuta, želatin preliti vodom i pustiti da nabubri. Voce skloniti sa šporeta, pustiti da se prohladi pa dodati želatin. Promešati. U hladne višnje dodati iseckanu cokoladu na komadice. Fil sa vocem i cokoladom rasporedite preko belog fila. Dobro rashladiti. Uživati u divnom ukusu.

## **Savet**