

Kolac sa višnjama i pudingom od karamele



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Fil:

- 2 karamel pudinga bez kuvanja
- 250 ml slatke pavlake
- 200 g kisele pavlake
- 1 kesica želatina

I još:

- 100 g petit keksa
- 2 pakovanja piškota

Voce:

- 500 g višnja
- 50 g mljevenog keksa

Dekoracija:

- 2 kesice šlaga

Priprema

Prvo ocistiti višnje od košpica i staviti ih u cjedaljku da se dobro ocijede. Sok od višanja ostaviti za natapanje

keksa, a ocijedjene višnje posuti sa mljevenim keksom i sjediniti. Fil: Puding umutiti prema uputstvu na kesici, pa dodati kiselu pavlaku. Posebno umutiti slatku pavlaku pa i nju dodati u puding i ponovo sve sjediniti mikserom. Želatin potopiti u malo vode i ostaviti da nabubri pa i njega dodati u fil.

U pleh staviti petit keks pa ga poprskati sa sokom od višanja.

Preko keksa staviti polovinu fila, a preko fila polovinu višanja.

Piškote umociti u sok od višanja pa ih porežati preko višanja.

Preko piškota staviti ostatak fila pa višnje.

Šlag umutiti prema uputstvu na kesici i dekorisati kolac.

Ohladiti u frižideru.

Sjeci na kocke i dekorisati sa višnjom. Prijatno!

Savet

Toplo ga preporučujem za ove vrelе dane.