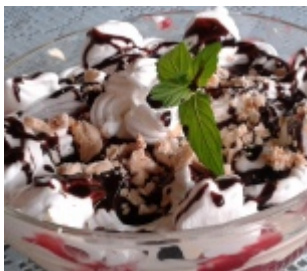


## Vocna cinija



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **400 g** višanja
- **5 dl** soka od višanja
- **4 kašika** gustuna
- **4** žumanaceta
- **5 kašika** brašna
- **5 dl** mleka
- **3 dl** slatke pavlake
- **100 g** čokolade
- **200 g** šećera za višnje
- **6 kašika** šećera za krem

## Priprema

Višnje ocistiti od koštica i skuvati sa sokom od višanja. Šećer i malo soka promešati sa gustinom i dodati u voće uzavrelo. Mešati da se masa zgusne do željene gustine i postane izjednačena kompaktna masa. Ostaviti da se voće ohladi.

Pemasto umutiti žumanca sa šećerom i dodati brašno, promešati i sipati u uzavrelo mleko. Kuvati da se masa zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Slatku pavlaku umutiti i polovinu te mase dodati i u krem od žumanaca. Polovinu pavlake iskoristiti za dekoraciju voca.

U odgovarajućoj činiji slagati nekoliko kašika krema od žumanaca, pa slatka pavlaka, pa voće. Preko voća opet krem od žumanaca, slatka pavlaka, preliv od čokolade, prelići ostatkom voća, dekorisati pavlakom i otopljenom čokoladom. Ostaviti da se dobro ohladi.

## **Savet**

Voćna šinija kako sam je nazvala je nastala od viška krema koji mi je ostao od torte. Iskoristila sam višak krema da napravim ovo voćno osveženje. Može te po želji dodati bilo koje voće.