

Vocačinija



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**višanja
- **5 dl**soka od višanja
- **4 kašikag- **4 ž**umanaceta
- **5 kašikab- **5 dl**mleka
- **3 dl**slatke pavlake
- **100 g**cokolade
- **200 g**šecera za višnje
- **6 kašika**šecera za krem****

Priprema

Višnje ocistiti od koštice i skuvati sa sokom od višanja. Šecer i malo soka promešati sa gustinom i dodati u voce uzavrelo. Mešati da se masa zgusne do željene gustine i postane izjednacena kompaktna masa. Ostaviti da se voce ohladi.

Pemasto umutiti žumanca sa šecerom 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 ciniji slagati nekoliko kašika krema od žumanaca, pa slatka pavlaka, pa voce. Preko voca opet krem od žumanaca, slatka pavlaka, preliv od cokolade, preliti ostatkom voca, dekorisati pavlakom i otopljenom cokoladom. Ostaviti da se dobro ohladi.

Savet

Vona inija kako sam je nazvala je nastala od viška krema koji mi je ostao od torte. Iskoristila sam višak krema da napravim ovo vono osveženje. Može te po želji dodati bilo koje voe.