

Zabranjeno voće



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 10 kašika griza
- 10 kašika šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 8 dl vode
- 10 kašika šecera
- 2 kesice pudinga od vanile
- 300 g višanja
- 500 g keksa
- 2 kesice šlaga
- 2 dl mleka (za potapanje keksa)

Priprema

Fil od griza: Od litar mleka odvojiti 2 dl mleka, u njemu umešati griz i šecer. Kada mleko uzavri sipati griz i ukuvavati dok se zgusne, na laganoj vatri, (sipati ga u tepsiju dok je vruć)

Vocni fil: U vodu umešati puding i šecer, staviti preostalu vodu da uzavri i višnje očiscene dodati. Umešani puding dodati uzavrelom vocu i ukuvati do željene gustine.

U tepsiji poreamo keks koji smo prethodno potopili u mleku, i formiramo koru. Preko keksa sipamo fil od griza i po njemu poreamo keks (vertikalno praveći ograde).

Fil od voca onako vruć prelijemo preko ohlaenog griza i keksa.

Umutiti šlag i dekorisati vocni kolac. Kolac staviti na hladnom u frižideru, po mogućnosti da ostoji malo duže kako bi se dobro ohladio i stegao.

Savet

Voni kola Zabranjeno voć je dobio naziv po ovim keksiima što prave pregrade. Dosta je soan i kremast. Rashlaen kola služiti. Prijatno!