

Najlepša želja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 ml** mleka
- **12 kašika** šecera
- **2 kesice** pudinga od čokolade
- **250 g** višanja
- **6 kašika** šecera
- **2 kašike** gustina
- **500 ml** vode
- **1 kesica** vanilin šecera
- **200 ml** slatke pavlake za šlag
- **100 g** čokolade
- **100 g** mlečne čokolade

Priprema

U plehu za kolace poreati red mlecnog keksa (nije potrebno natapanje keksa). Prvi sloj od keksa u mom plehu staje 16 keksa.

U posudu sipati 400 ml mleka i staviti da uzavri, predhodno oduzeti oko 100 ml mleka pa u njega umešati puding od čokolade sa 12 kašika šecera. U uzavrelo mleko umešati puding od čokolade i kuvati i ga dok se ne zgusne.

Vreo puding od čokolade sipati polovinu mase na prvi red keksa. Lepo ga rasporediti, pa opet dodati drugi red keksa i preliti ostatak pudinga od čokolade.

U pola litra vode sipati višnje (ocišcene od koštica), da se kuvaju, predhodno oduzeti malo vode i razmutiti gustin sa šećerom i vanilinim šećerom. Umuceni gustin sipati u uzavrele višnje, kuvati kao puding dok ne postane gusta masa.

Ukuvani fil od višanja preliti preko drugog reda keksa, a zatim dodati treci red keksa preko višanja.

Glazura od cokolade: u manjoj posudi sipati slatku pavlaku za šlag i dodati izlomljenu cokoladu na komadice. Posudu sa pavlakom i cokoladom kuvati na paru uz stalno mešanje. (Paziti da se pavlaka previše ne zagreje).

Kada je cokoladna krema gotova preliti preko trceg sloja keksa, rasporediti glazuru podjednako po kolacu.

Kolac ostaviti da se dobro ohladi, najbolje da prenoci. Kada se kolac dobro ohladio seci na parcad i po želji dekorisati šlagom. (kao ja)

Savet

Najlepša želja je obian kola od keksa i pudinga, ali ga krasi višnje i okolada najlepša želja po kome je dobio naziv. Sladokusan je i soan, ali ne puno sladak, po želji možete poveati šećer. Brzo i lako se pravi, samo volja i želja. Prijatno!