

## **izkejk sa višnjama (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **285** gmlevenog keksa
- **3** dl soka od višnje/narandže
- **125** gputera
- **450** gkrem sira (neslan) - elna
- **200** gbiljne pavlake
- **180** gprah šecera
- **2** kesiceželatina
- **400** gociščenih višanja
- **4** kašikešecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **100** ml vode

### **Priprema**

Puter sobne temperature iseci na tanje komade pa pomešati sa mlevenim keksom i 2 dl soka od višanja. Može se koristiti sok koji višnje puste prilikom odmrzavanja. Masu izruciti u gornji deo kalupa za tortu koji je stavljen na tacnu za posluženje, poravnati i staviti u frižider dok se pravi beli fil. Mikserom umutiti biljnu pavlaku, dodati sir i prah šefer i još malo mutiti. Zatim staviti 1 želatin u 50 ml. vode i ostaviti da odstoji 10-ak min. Nakon toga želatin zagrejati na šporetu samo da se istopi, ne i da provri, pa ga mikserom kratko umešati u beli fil. Na podlogu od keksa naneti beli fil i ostaviti u frižider opet na hlaenje dok se pravi preliv od višanja. Višnje prokuvati 2-3 min. sa šecerom, vanil šecerom i 1 dl soka od višanja, pa u prohlaeno voće dodati rastopljeni želatin koji je pripremljen kao za beli fil. Vrchni preliv staviti preko belog fila i kolac staviti u frižider najbolje

preko noci da se stegne, ili bar na 4-5 sati. Nožem kolac odvojiti od ivica kalupa, kalup otvoriti i skinuti.

### **Savet**