

izkejk i kuli od višnje



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** biskvita
- **250 g** krem sira
- **11 kašika** otopljenog putera
- **150 g** kisele pavlake
- **50 g** slatke pavlake
- **1,1/4 šoljek** kondenzovanog mleka
- **1/4 šoljelinuna**
- **1 teglavišanja** i soka, 350 g
- **2 kašike** šecera
- **1 kašica** vanila ekstrakta

Priprema

Pripremimo sastojke.

Otopimo puter. Sameljemo biskvite, dodamo šefer i puter. U okruglom dubokom plehu (23 cm) sipamo tu mešavimu, pa dobro pritisnemo na dno. Ostavimo u frižider oko 10 minuta. Pripremimo fil. Umutimo krem sir i šefer, pa dodajemo kiselu pavlaku konedenzovano mleko, slatku pavlaku, sok od limuna i vanilu. Sve dobro sjedinimo, pa sipamo u pleh. Ostavimo u frižideru oko 3 sata ili još bolje preko noci.

Služimo u kuli od višanja, koju napravimo tako što višnje i sok izblendujemo.

Ovako.

Savet

Jedan brz izkejk koji se ne pee. Poseban ukus daje mu kuli od višanja.