

Brzi keks kolac sa višnjom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g piškota
- 750 g mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 10 kašika šecera
- 2 kašike gustina
- 250 g margarina
- 200 g višnje očišcene

Vocni žele

- 200 g višanja - očišćenih
- 100 g šecera
- 100 g vode

Dekoracija:

- 2 kesice šlaga
- 200 ml mleka
- 100 g višanja

Priprema

Višnje otkoštici od koštica. Odvojiti višnje za kolac i dekoraciju, ostale višnje izblendirati u blenderu ili

štapnim mikserom.

Vocni žele: U manju posudu staviti da prokljuca voda šećer i vocna kaša od višanja. Kuvati dok se šećer ne otopi.

Fil od pudinga: Mleko staviti na vatri da prokljuca. U malo mleka odvojenog razmutiti 2 kesice pudinga od vanile sa 8 kašika šećera i 2 kašike gustina. U provrelo mleko umešati mešavinu od mleka, gustina i pudinga od vanile. Mešati neprekidno na umerenoj temperaturi sve dok se puding masa ne zgusne.

Puding skloniti sa vatre, dodati omekšali margarin. Mešati varjacom sve dok se ne istopi i sjedini sa pudingom. U toplu puding masu dodati izlomljene piškote, lagano promešati. Pravougaoni kalup obložiti masnim papirom za pečenje. Isipati polovinu toplog pudinga sa keksom, posuti otkoštice višnje, pa opet puding sa keksom, zatim na kraju završiti sa višnjom. Ostaviti u frižideru da se ohladi i stegne. Zatim hladan kolac okrenuti na tacni, po vrhu kolac preliti toplim želeom od višanja. Umutiti 2 kesice šlaga sa mlekom i dekorisati kolac. Po vrhu šlaga kolac ukrasiti višnjama. Kolac vratiti na kratko u frižider da se još malo ohladi i stegne, kasnije seci i služiti se.

Savet

U kola se može dodati voe po svom izboru, maline, kupine, jagode... Sve jedno je koje je voe kola je predivan i ukusan. Oduševie vas kako se brzo priprema, a još brže se pojede. PRIJATNO!