

Žele desert sa višnjama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za beli deo:

- **1/2 l** mleka
- **3 kašike** pšeničnog griza
- **4-5 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera

Za voćni deo:

- **200 g** očišćenih višanja
- **100 g** šecera
- **100 ml** kisele pavlake
- **1-2 kašike** gustina

Priprema

U mleku skuvati griz na uobičajen nacin uz dodatak šecera i vanilin šecera. Dok je još vruće, smesu rasporediti u vlažne staklene cinijice.

Zatim pripremiti žele od višanja: u dublju šerpu staviti šefer sa vrlo malo vode i kuvati da se otopi i napravi lep šeferni sirup. Zatim dodati očišćene višnje i nastaviti sa kuhanjem. Kada su višnje dovoljno omekšale i pustile svoj sok, razmutiti gustinu u malo vode i u tankom mlazu uliti u smesu sa višnjama. Skuvati gust fil sve vreme mešajući.

Zatim skloniti sa šporeta, ohladiti, pa dodati kiselu pavlaku i sve dobro promešati. Prohlaeno preliti preko smese

od griza, ostaviti da se sasvim ohladi i poslužiti.

Savet

Po želji ukrasiti šlagom, rendanom okoladom ili po želji. Mada, nema potrebe, jer je veoma ukusno i ovako.