

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 šećera
- 1 kesica vanilin šećera

Za voćni deo:

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

Priprema

U mleku skuvati griz na uobičajen način uz dodatak šećera i vanilin šećera. Dok je još vruće, smesu rasporediti u vlažne staklene činije.

Zatim pripremiti žele od višanja: u dublju šerpu staviti šećer sa vrlo malo vode i kuvati da se otopi i napravi lep šećerni sirup. Zatim dodati očišćene višnje i nastaviti sa kuvanjem. Kada su višnje dovoljno omekšale i pustile svoj sok, razmutiti gustin 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. Prohlavljeno preliti preko

smese od griza, ostaviti da se sasvim ohladi i poslužiti.

Savet

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