

Vanil-kup sa višnjama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 dlmleka
- 1puding od vanile
- 500 gvišanja bez koštica
- 1 kašikagustina
- 6 kašikašecera
- 2vanilin šecera
- 2 dlslatke pavlake
- 2 kašikeruma

Priprema

U manju šerpu sipati 4 dl mleka, dodati 4 kašike šecera i staviti da prokljuca. Ostatak mleka sjediniti sa praškom za puding od vanile, sipati u kljucalo mleko i kuvati na umerenoj temperaturi mešajući sve dok se ne zgusne. Gotov puding ostaviti da se ohladi. Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag, dodati u ohlaen puding i polako promešati. U odgovarajucoj posudi sjediniti višnje, šecer, gustin, vanil-šecer, rum i sok od limuna. Kuvati na umerenoj temperaturi i mešati sve dok se ne dobije kremasta masa. U šire posude sipati fil od pudinga i ostaviti da se stegne. Zatim naneti preliv od višanja i ukrasiti umucenim šlagom.

Savet