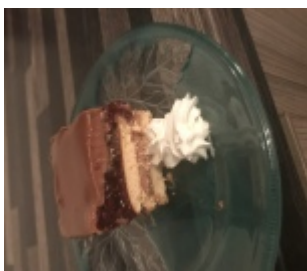


Kocke sa višnjama i cokoladom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** keksa
- **3 dl** mleka

Čokoladni fil:

- **4 dl** mleka
- **5 kašika** šećera
- **1** puding čokolada
- **150 g** margarina

Fil od višanja:

- **800 g** višanja
- **4 kašike** šećera
- **2** vanilin šećera
- **2 pune kašike** gustina

Preliv:

- **4 dl** slatke pavlake
- **200 g** čokolade

Priprema

Prvo se priprema cokoladni fil. U šerpu sipati 3dl mleka, dodati 5 kašika šecera i ostaviti da provri. U preostalih 1dl mleka sipati puding, razmutiti i sipati u provrelo mleko. Ukuvati puding. Kada je gorov ohladiti, pa u njega dodati 150g penasto umucenog margarina.

Zatim ide priprema fila od višanja: višnje iz tegle (800g) zajedno sa sokom sipati u šerpu, ali ostaviti malo sok pa razmutiti sa dve pune kašike gustina. Dodati 4 kašike šecera i 2 vanilin šecera, i mešati dok se fil ne zgusne.

Za preliv prvo izlomiti 200g cokolade pomešati sa 4 dl slatke pavlake, i istopiti do tacke kljucanja.

Finalni postupak: Dno tepsije,(22x35) obložiti natopljenim keksom (u mleku). Preko keksa, naneti cokoladno fil. Zatim ide opet red natopljenog keksa (u mleku), pa preko fil od višanja. Sacekati da se malo stegne, zatim opet ode red natopljenog keksa (u mleku), pa preko preliv. Ostaviti u frižideru najmanje 3 sata. Da se sve lepo stegne.

Savet

Uživajte u prelepom ukusu i prijatno...