

Desert u caši (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** mlevenog keksa
- **60 g** maslaca
- **200 ml** slatke pavlake
- **50 g** šećera u prahu
- **200 g** *A la kajmaka*
- **1 kesica** želatina
- **5 kašika** šećera
- **50 ml** hladna voda
- **200 g** višanja

Priprema

U odgovarajućoj posudi sjediniti mleveni keks i maslac.

Mikserom umutiti slatku pavlaku dok ne dobije potrebnu gustinu. Posebno, mikserom umutiti kajmak sa šećerom u prahu, dodati u posudu sa umućenom slatkom pavlakom i lagano promešati rucnom žicom za mućenje.

U šerpu staviti višnje i šećer. Posebno rastvoriti želatinu u hladnoj vodi, dodati u šerpu sa višnjama i šećerom, izmešati. Kuvati na umerenoj vatri neprekidno mešajući dok smesa ne dobije potrebnu gustinu. Skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi (ali ne potpuno, već da bude mlaka smesa).

Finalni postupak: U čaše rasporediti deo sa keksom i masacem i lepo poravnati.

Pavlaku (beli fil) staviti u špric kesicu i istisnuti preko keksa.

Preko rasporediti nadev od višanja.

Dobro rashladiti pa poslužiti.

Savet