

Višnje u oblacima



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** petit ber keksa
- **2 l** mleka
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **6 kašika** brašna
- **20 kašika** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera
- **250 g** margarina
- **500 ml** slatke pavlake
- **250 g** glisnatog testa
- **15 zrna** očišćene višnje

Priprema

Od ukupnog mleka odvojimo 2 dl ostatak stavimo da se kuva sa secerom i vanilin šećerom. Puding i brašno izmešamo i nalijemo sa 2 dl mleka i promešamo da se smesa sjedini i da se grudvice razbiju. Kada mleko prokuva ukuvamo puding.

Kada se puding do pola ohladi umiksamo margarin.

U tepsiju na dno izrežamo keks, i preko sipamo fil od pudinga, potrebno nam je 15 plasticnih casica za rakiju koje cemo izredjati u fil u cašice sipamo malo vode da budu teži da stoje cvrsto u filu ostavimo da se ohladi.

Izlupamo slatku pavlaku, lagano zarotiramo casice i povadimo iz fila udubljenja koja su ostala napunimo sa

slatkom pavlakom i u svaku stavimo po zrno višnje. Prostatu slatku pavlaku razporedimo po kolacu.

Lisnato testo razvucemo oklagijom i podelimo na 15 kockica.

Stavimo u tepsiju i izpecemo.

Lisnato testo izrežamo po vrhu kolaca tako da svako parce kolaca ima kapicu i pospemo prah šećerom.

Savet

Umesto višanja mogu se koristiti jagode, maline...