

Višnje u oblacima



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**petit ber keksa
- **2 l**mleka
- **4** kesicepudinga od vanile
- **6** kašikabrašna
- **20** kašikašecera
- **2** kesice vanilin šecera
- **250 g**margarina
- **500 m**lslatke pavlake
- **250 g**lisnatog testa
- **15** zrnaocišcene višnje

Priprema

Od ukupnog mleka odvojimo 2 dl ostatak stavimo da se kuva sa secerom i vanilin šecerom. 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 tepsi na dno izreamo keks, i preko sipamo fil od pudinga, potrebno nam je 15 plasticih casica za rakiju koje cemo izredjati u fil u cašice sipamo malo vode da budu teži da stoje cvrst 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. Prostalu slatku pavlaku razporedimo po kolacu.

Lisnato testo razvucemo oklagijom i podelimo na 15 kockica.

Stavimo u tepsiju i izpecemo.

Lisnato testo izreamo po vrhu kolaca tako da svako parce kolaca ima kapicu i pospemo prah šecerom.

Savet

Umesto višanja mogu se koristiti jagode, maline...