

Gnezda sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 180 ml ulja
- 180 ml mleka
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 čaše (od jogurta) brašna
- 1 čaša šećera
- 200 ml soka od višnje
- 250 g margarina
- 300 g višanja
- 400 ml slatke pavlake
- 200 g čokolade

Priprema

Izmutiti jaja pa dodati šećer. Mutiti dok smesa ne pobeli. Onda dodati ulje, mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Izliti u tepsiju, pa staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 30 minuta. Kada se kora ispce ostaviti je da se ohladi. Kada se kora ohladi izmrviti je rukama, što sitnije.

Izmutiti margarin. Dodati izmrvljenu koru pa rukama sve sjediniti, postepeno dodavati sok od višnje. Ja sam koristila domaci, a ko nema može i kupovni. Od smese oblikovati loptice, a u sredini napraviti rupu. U svaku rupu staviti po dve-tri očišćene višnje.

Slatku pavlaku zagrejati do ključanja, pa onda skloniti sa šporeta. Ubaciti izlomljenu čokoladu pa mešati sve dok se čokolada i pavlaka ne sjedine. Ostaviti da se ohladi, a onda staviti u frižider da se stgne. Zatim izvaditi

iz frižidra pa umutiti da se dobije cvrsta krema. Staviti u špric za kolace pa istiskivati preko višanja. Na vrhu staviti još po jednu višnju.

Savet