

Ledeni breg sa višnjama



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 blok** smrznutog lisnatog testa
- **1** umuceno žumance

Za fil:

- **300-400 g** višanja
- **5-6 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **150 g** mlevene plazme

Za vanila fil:

- **2 kesice** pudinga od vanile
- **5-6 kašika** šecera
- **700 ml** vode
- **150 g** margarina

Za dekoraciju:

- **po želji**šlag ili slatka pavlaka
- **po želji**cokolada

Priprema

Lisnato testo odmrznuti, pa ga podeliti na po šest pravougaonika približno jednakih velicina. Višnje ocistiti od koštica, iscediti iz njih višak tecnosti, pa ih pomešati sa šećerom, vanilin šećerom i plazmom. Na svaki pravougaonik stavljati pomalo ovog vocnog fila. Krajeve pažljivo zatvoriti da se dobro slepe jedan za drugi.

Poreati ih u pleh obložen pek-papirom, premazati umucenim žumancetom i peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 20-25 minuta. Pecene poprskati sa malo hladne vode i ostaviti da omekšaju.

U meuvremenu, pripremiti fil sa pudingom. U oko 150 ml vode umešati pudinge da nemaju grudvica. Preostaloj vodi dodati šećer, pa staviti na vatru i sacekati da provri. U vodu koja vri dodati razmucen puding i dobro zakuvati da bude sasvim gusto.

Skloniti sa vatre i ohladiti u potpunosti. Margarin umutiti, pa mu dodavati kašiku po kašiku pripremljnog fila od vanile. Mutiti dok se ne dobije penasta masa.

Na tacnu ili veci poslužavnik poreati cetiri pecena prutica sa višnjama. Izmeu i preko svaki poreani štapic premazati vanila filom.

Zatim staviti tri, ponovo premazati fil, onda dva i na kraju jedan. Celu tortu premazati preostalim vanila filom.

Dekorirati umucenim šlagom i otopljenom cokoladom ili po želji.

Savet