

izkejk sa višnjama (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300** gmlevene plazme
- **100** gmlevenih oraha
- **100** gmaslaca
- **150** mlmleka
- **2 kašike**šecera u prahu

Za fil:

- **300** gšlaga
- **300** mlmleka
- **300** gkrem sira
- **1** **caša (180g)**kisele pavlake
- **150** gšecera u prahu
- **1** **kesica**želatina
- **50** mlvode

Ostalo:

- **300** gvišanja (ocišćenih)
- **350** mlvode
- **5** **kašika**šecera
- **2** **kašike**gustina

Priprema

Umutiti maslac sa šećerom u prahu, dodati mleveni keks, mlevene orahe i mleko, izmešati. Staviti u pleh sa obrucem (26cm), rasporediti.

U jednoj posudi mikserom mutiti šlag sa mlekom, a u drugoj kašikom krem sir i kiselu pavlaku sa šećerom u prahu. Te dve mase izmešati. Želatin sipati u šerpicu, dodati vodu, ostaviti 5 minuta. Zatim zagrejati, ali da ne provri, samo da se otopi. Prohladiti i umesati u fil. Staviti preko kore. Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc.

Rasporediti vinšje preko fila. U šerpicu sipati sok koji su višnje pustile pri odmrzavanju i vodom dopuniti do 350 ml. Dodati šećer i zagrejati. Gustin razmutiti sa malo vode i usuti u šerpicu i zakuvati. Prohladiti i sipati preko visanja. Ohladiti. Prijatno!

Savet