

Višnja caše



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Beli fil:

- **3 kašike** gustina
- **500 ml** sojinog ili bademovog mleka
- **1 kesica** vanil šećera
- **3 kašike** šećera

Preliv od višanja:

- **1 šolj** višanja
- **1-2 kašike** šećera (zavisi koliko su višnje slatke)
- **2 kašice** gustina

Ostalo:

- **4 kašike** mlevenog posnog keksa

Priprema

Beli fil: Od 500ml sojinog ili bademovog mleka odvojiti malo i razmutiti gustin, a ostatak staviti sa šećerom da proključa. U proključalo mleko dodati razmuceni gustin i vanil šećer. Kuvani fil ostaviti da se malo ohladi.

Preliv od višanja: Višnje iseckati, dodati šećer i staviti na šporet da se zagreju (ako su višnje sveže dodati oko 50ml vode, a ako su zaledjene nema potrebe). U zagrejane višnje dodati gustin razmucen sa 1 kašikom vode.

Postupak redjanja: 1 kašiku mlevenog keksa staviti na dno čaše, preko keksa staviti 1/4 belog fila i na kraju 1/4 preliva od višanja. Ovaj postupak ponoviti sa još 3 čaše. Prijatno!

Savet

Ovaj slatkiš možete naravno napraviti i u mrsnoj varijanti.