

Višnje u želeu



Sastojci

Kora:

- 6 žumanca
- 6 kašika šecera
- 6 kašika ulja
- 6 kašika mleka
- 6 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

Žele:

- 400 g višanja
- 8 dl vode
- 8 kašika šecera
- 1 puding od jagoda (ili malina)
- 2 kesice želatina

Ukrašavanje:

- 300 g šlaga
- 2 dl mleka

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom, zatim dodati ulje, mleko, brašno i prašak za pecivo. Sipati u pleh i peci 15-ak minuta na 200 stepeni. Pecenu koru ostaviti da se ohladi.

U 6 dl vode skuvati višnje sa šećerom, pa procediti. Višnje sipati preko kore. U sok u kome su se kuvale višnje, dodati još 1 dl vode i 2 želatina, pa kuvati do vrenja.

U 1 dl hladne vode razmutiti puding i skuvati u soku od višanja. Skloniti malo sa vatre, a zatim sipati preko višanja, pa ohladiti.

Umutiti šlag sa mlekom i ukrasiti kolac po želji.