

Fantazija sa višnjama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 16 komada** petit keksa
- **500 g** višanja
- **16 kašika** šecera
- **12 kašika** griza
- **400 ml** mlijeka
- **1** puding vanilija bourbon
- **200 ml** slatke pavlake
- **3 kašike** šecera
- **300 ml** slatke pavlake ili šlag kreme

Priprema

Višnje preliti sa 7 dl vode i skuhati, pa dodati 16 kašika šecera i griz, miješajuci svo vrijeme, dok se krema ne zgusne. Malo prohladiti. U cetvrtasti pleh poredati keks, pa preliti još toplom kremom od višanja.

U mlijeku skuhati puding sa 3 kašike šecera. Umutiti 200 ml slatke pavlake, pa dodati prohlaen puding. Sve dobro sjediniti, pa staviti preko krema od višanja.

Kad se ohladi premazati umucenom slatkom pavlakom ili šlagom i dekorisati po želji.

Savet