# *oko višnja*




težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Kora I:**

- **2 kesice (80g)**pudinga ukus sltka pavlaka
- **100 g**rendane cokolade
- **7**belanaca
- **10 kašika**šecera

**Kora II:**

- **2 kesice (80g)**pudinga ukus vanila
- **2 kašike**brašna
- **10 kašika**šecera
- **7** belanaca
- malo cokoladnog mleka

**Fil I:**

- **4 kesice (160g)**pudinga ukus karamele
- **1 l**mleka
- **10 kašika**šecera
- **200 g**margarina

**Fil II**

- **14**žumanaca

- **15 kašika**šecera
- **12 kašika** brašna
- **1 l**mleka
- **500 g**višanja bez koštica
- **300 g**cokolade
- **250 g**margarina

## Priprema

Kora I: Umutiti belanca, dodati šecer kada se dobro umuti dodati(prah) puding ukus slatka pavlaka i rendanu cokoladu sve dobro sjediniti i peci.

kora II: Umutiti belanca, dodati šecer kada se dobro umuti dodati 2 kašike brašna i 2 pudinga ukus vanile sve dobro sjediniti i peci.

Fil I: U malo mleka razmutiti puding (160g) ukusa karamele ostatak mleka staviti da provri sa šecerom u to zakuvati puding, kada se ohladi izmutiti sa margarinom (200g).

Fil II: 14 žumanaca, 15 kašika šecera, 12 kašika brašna, malo mleka to izmutiti i skuvati sa ostatkom mleka dobro izmešati još dok je vrelo može se izmutiti malo mikserom da se bolje sjedini i da se razbiju sitne grudvice, u vruce dodati 300 g cokolade. Kada se ohladi izmutiti sa jednim margarinom (250g)i dodati 500g višanja.

Filovati: kora I, fil I, kora II, preliti koru sa malo cokoladnog mleka, fil II.

## Savet