

Gratinirane višnje prekrivene kapom od pudinga



Uspeva lako

(otprilike 6 porcija)

Sastojci:

- 1 tegla višanja (350 g ocedene mase)
- 100 g Dr. Oetker krispi muslija sa suvim groždem ili sa bademom
- 4 belanca
- 2 kesice Dr. Oetker Original pudinga sa ukusom vanile
- 1 l mleka
- 80 g šećera
- 4 žumanca

Priprema:

1. Stavite višnje u cediljku da se ocede. Podmažite vatrostalne činijice i zagrejte rernu na otprilike 180 stepeni.
2. Ravnomerno rasporedite višnje u činijice pa umutite čvrst sneg od belanaca. Pripremite puding prema uputstvima sa kesice pa lagano, pomoću metlice, umešajte žumanca i sneg od belanaca. Smesu rasporedite po višnjama u kalupima pa pospite muslijem sa suvim groždem ili bademom ili samo sa sitno naseckanim bademima. Stavite u rernu na otprilike 30 minuta.

Savet:

- Ako pripremate više kalupa, ravnomerno rasporedite smesu u svaki.
- Umesto višanja možete da koristite i jagode, maline, kupine ili ribizle.



© Copyright 2012 by Dr. Oetker d.o.o. Beograd - www.oetker.rs