

Krem kocke sa višnjama

Poslastica sa keksom i dva pudinga koju ćete obožavati i jednostavno pripremiti!

16 parčića



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 35 Min.



Sastojci:

Crni fil:

170 ml mleka
200 ml slatke pavlake
2 kašika/e šećera
1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom crne čokolade
100 g crne čokolade

Beli fil:

170 ml mleka
200 ml slatke pavlake
2 kašika/e šećera
1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom bele čokolade
100 g bele čokolade

Šlag:

100 g Dr. Oetker Šlag krem sa ukusom slatke pavlake
200 ml mleka

Još:

250 g keksa
mleko za umakanje
350 g višanja ocedenih iz tegle ili odleđenih

- 1 Pripremiti kalup ili obruč u koji će stati 16 komada keksa (dimenzije otprilike 22x22cm). Keks kratko umočiti u toplo mleko, rasporediti na dnu i staviti sa strane.
- 2 Za prvi fil razmutiti 70 ml mleka sa pudingom, u šerpu staviti preostalo mleko, slatku pavlaku i šećer. Kada provri, skinuti sa ringle, umešati rastvoreni puding, vratiti kratko na ringlu da se zgusne i ponovo provri. Odmah nakon toga skinuti sa ringle, umešati crnu čokoladu i rasporediti vruć fil preko keksa.
- 3 Na filu rasporediti polovinu višanja koje treba blago utisnuti u fil.
- 4 Preko toga naredati još jedan sloj od 16 komada keksa potopljenih kratko u toplo mleko, takođe malo pritisnuti.
- 5 Sada pripremiti beli fil na isti način kao crni, rasporediti preko keksa, utisnuti preostale višnje i staviti u frižider na najmanje 3h da se ohladi.
- 6 Na kraju šlag krem umutiti sa mlekom dok ne očvrstne, rasporediti preko kolača, ukasiti po želji i spremno je za jelo.