

Čoko višnja desert u čaši



Potrebni sastojci za 9 čaša od 2.5 dl:

Čokoladni fil:

- 5 dl hladnog mlijeka
- 5 dl hladnog slatkog vrhnja
- 2 vrećice Dr. Oetker galetta krem pudinga s okusom čokolade

Fil od višanja:

- 800 g višanja (zaleđene)
- 150 g šećera
- 60 g Dr. Oetker original gustina
- 6 kašika vode

Još potrebno:

- 200 g Asolette lisnatog keksa
- Dr. Oetker kakao mrvice

Priprema:

Prvo pripremiti fil od višanja... Zaleđene višnje ostaviti u odgovarajućoj šerpi prije pripreme da malo otpuste tečnost, a zatim ih zagrijavati na jačoj temperaturi. Dio višanja usitniti štapnim mikserom. Gustin pomiješati sa šećerom i vodom tako da nema grudvica. Zakuhati fil sa gustinom uz stalno miješanje dok ne očvrсне. Površinu fila prekriti prozirnomo folijom i ostaviti da se malo prohladi. Zatim ga prebaciti ga u poslastičarsku plastičnu vrećicu.

Za čokoladni fil u mješavinu hladnog mlijeka i slatkog vrhnja dodati sadržaj vrećica galetta pudinga te miksati, prvo najmanjom brzinom, a zatim povećati brzinu miksera i miksati još oko 3-5 minuta i fil je spreman. Prebaciti ga u poslastičarsku plastičnu vrećicu.

Lisnati keks izmrviti u posebnu posudu.

Pripremiti željene čaše i slagati desert redoslijedom: -mrvljeni lisnati keks, -čokoladni fil, -fil od višanja, -kakao mrvice. Ponoviti redoslijed slojeva još jednom. Rashladiti nekoliko časova u frižideru.

Prije serviranja desert ukasiti sa malo mrvljenog lisnatog keksa, svježim višnjama i listićima mente.

Prijatno!