

Osvežavajući kolac



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 4jaja
- 200 gšecera
- 4 kašikevode
- 200 gbrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Krem:

- 500 gsitnog sira
- 200 gšecera
- 1 kesicaželatina
- 2 kesicepraška za sok sa ukusom šumskog voca
- 200 gšlaga

Još:

- 1 kgvišanja

- **4 dl**soka od višnje
- **1 kesica**želatina
- **po ukusu**šecer

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg, žumanca penasto umutiti sa šećerom i vodom umešati brašno, prašak za pecivo i umucena belanca. Testo uliti u pleh i peci na 200 stepeni oko 20-30 minuta. Želatin pripremiti prema upustvu, u sir umešati šećer i oba praška za sok, šlag umutiti sa 4 dl vode. Želatin zagrejati umešati u sir zatim umešati šlag. Ohlaenu koru premazati kremom, poredati višnje. Želatin pripremiti sa sokom od višanja i šećerom po ukusu, kad pocinje da se steže preliti preko višanja. Kolac ostaviti u frižideru najmanje 2-3 sata, najbolje preko noci.

Savet