

Kocke sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **200** gmasti ili margarina
- **200** gšecera
- **6**jaja
- **250** gbrašna
- **1**prašak za pecivo
- **1** kašikakakaoa
- **300- 400** gocišcenih višanja (može i zamrznutih)

Fil:

- **4** jaja
- **200** gšecera
- **2** vanilin šecera
- **5** kašikabrašna
- **5** dlmleka
- **1** kesica (**10** g)želatina
- **200** gšлага u prahu
- **2** dlmleka

Preliv:

- **5** dlsoka od višanja
- **100-200** gvišanja
- **5** kašikašecera

- 1,5 kesica želatina

Preparacija

Umutiti 200 gr masti sa šecerom, vanilin šecerom, dodati 6 žumanaca, 250 gr brašna, prašak za pecivo i umucen sneg od 6 belanaca. Dve trecine mase staviti u pleh velicine 20x35 cm. U preostalu 1/3 mase dodati 1 kašiku kakaoa. Kašicicom stavljati tamnu masu na žutu i to kupice velicine oraha jednu do druge. Na ove kupice od tamnog testa staviti po 1 višnju. Peci na 180 stepeni. Fil: Umutiti 4 jaja sa 200 gr šecera, 1 vanilom, 5 kašika brašna, dodati u 5 dcl vruca mleka i kuvati dok se ne zgusne. Jednu kesicu želatina i 4 kašike vode ostaviti da nabubri, dodati u vruc topao fil i malo izmešati da se želatin istopi. Fil ohladiti. Umutit 200 gr šлага sa 2 dcl mleka i umešati u fil. Filovati pecenu hladnu koru. Prokuvati 5 dcl soka od višanja sa 100-200 gr višanja. Želatin da nabubri u 5-6 kašika vode, dodati u prokuvan sok mešati da se želatin istopi i preliti kolac.

Savet