

# *Kolac sa višnjama i pecenom kremom*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **250** goštrog brašna
- **150** gmaslaca ili margarina
- **200** gkristal šecera
- **1** kesicavanilin šecera - burbon
- **2** žumanca
- **1** kašikakisele pavlake
- **1** kašicica praška za pecivo

### **Premaz preko testa:**

- **200** gpekmeza od kajsija

### **Voce:**

- **750** gvišanja

### **Krema:**

- **6** jaja
- **150** gkristal šecera
- **2** dlkisele pavlake
- **20** goštrog brašna
- **malosoli**

## **Premaz preko gotovog kolaca:**

- **2** kesice šlag kreme sa ukusom vanile ili
- **4** belanca - šam
- **2** dlslatke pavlake ili topping baze - šlag

## **Priprema**

Ako radite sa višnjama iz zamrzivaca, pustite da se u cedilu odmrznu na sobnoj temperaturi. Izrada testa: Brašno prosejati sa praškom za pecivo. Brašnu dodati maslac ili margarin narezan na listice, malo soli, kristal šecer i vanilin šecer i rukama izraditi da se dobro razmrtvi maslac ili margarin. Dodati žumanca i kiselu pavlaku rukama dobro umesiti testo da bude glatko (oko 15 min.) Razvaljajte ga na velicinu tepsije unutrašnjih dimenzija 22x37 cm. Tepsiju namazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Testo staviti u tepsiju na papir za pecenje i izbockati viljuškom. Stavite peci u zagrejanu rernu na 220 stepeni i pecite 20 minuta (skoro do kraja).

Dok se testo pece pripremite kremu. Priprema kreme: Belanca sa malo soli mikserom ulupajte u cvrst sneg. Žumanca sa šcerom mikserom penasto umutite, dodajte brašno, kiselu pavlaku i dobro umešajte. Na kraju dodajte sneg od belanaca i varjacom lagano umutite. Izvadite tepsiju sa testom iz rerne, a rernu nemojte iskljucivati, vec samo smanjite temperaturu na 190 stepeni. Testo premažite pekmezom od kajsija.

Na pekmez rasporedite voce.

Voce prelijte kremom.

Tepsiju vratite u rernu i pecite 40 minuta, dok krema ne dobije lepu boju i dok se krema ne ispeče. Vruci kolac zajedno sa papirom za pecenje pažljivo preneti na tacnu za posluživanje (ne okretati) i pustiti da se ohladi. Kada se ohladi pažljivo izvuci papir za pecenje.

Šlag kremu napraviti prema uputstvu na kesici. Narezati na šnите i premazati šlag kremom.

## **Savet**

Šlag kremu napraviti prema uputstvu na kesici. Narezati na šnите i premazati šlag kremom.