

Neobicni kolac sa višnjama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- 250 goštrog brašna
- 200 gšecera
- 150 g margarina
- 2 žumanceta
- 100 mlkisele pavlake
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 1/2 kašicicesoli

Za krem:

- 6jaja
- 150 gšecera
- 200 mlkisele pavlake
- 2 ravne kašikebrašna

Za ukrašavanje:

- 200 mlmleka
- 2 kesicešlag krema od vanile

I još:

- **300 g** džema od kajsija
- **500 g** višanja (bez koštica)

Priprema

Za koru: Pomešajte brašno i prašak za pecivo, posolite, dodajte margarin, šećer, vanilin šećer, žumanca i pavlaku.

Rukom umesite testo.

Na pobrašnjenom radnoj površini od testa oklagijom razvucite koru.

Koru stavite u okruglu tepsiju prečnika 26 cm obloženu papirom za pečenje. Izbodite viljuškom na više mesta i pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 180 C 15 minuta.

Za to vreme za krem penasto mikserom umutite jaja i šećer, dodajte brašno i pavlaku, pa promešajte lopaticom dok se smesa ne sjedini. U drugi sud šlag krem umutite mikserom sa 200 ml mleka.

Pecenu koru izvadite iz rerne, premažite džemom od kajsija.

Poreajte višnje, a od gore nanesite pripremljeni krem.

Vratite tepsiju u rernu i pecite još 30 minuta na istoj temperaturi.

Kada je gotovo izvadite iz tepsije i premažite pripremljenim šlag kremom. Isecite na parčad i služite.

Savet