

Kolac sa višnjama i kremom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 6 kašika šecera kristala
- 0,5 dlmleka
- 4 kašike ulja
- 8 kašika brašna
- 4 kašike kakaoa
- prstohvat soli
- 1 kesica praška za pecivo
- na vrh noža sode bikarbone

Za fil:

- 6 jaja
- 200 g šecera kristala
- 1 kesica vanilin šecera
- 0,5 dlmleka
- 6 kašika brašna
- 220 g margarina
- 100 g mlevenog keksa
- 400 g višanja

Za glazuru:

- 70 g čokolade

- 2 kašikešecera kristala
- 2 kašikevode obicne
- 30 gmargarina

Za posipanje:

- 1/2 šakekokosovog brašna

Priprema

U posudi sa duplim dnom umutiti varjacom jaja, brašno, mleko, šećer i vanilin šećer. Kuvati fil na pari oko 10-15 minuta na umerenoj temperaturi. Ostaviti da se ohladi, uz povremeno mešanje.

Dok se fil hladi, ispeci koru: Umutiti mikserom cvrst sneg od belanaca sa prstohvatom soli i ostaviti sa strane.

Umutiti varjacom žumanca sa šećerom, dodati mleko, ulje, brašno, kakao, sodu bikarbonu i prašak za pecivo.

U izmucenu masu izruciti sneg od belanaca i pažljivo izjednaciti masu varjacom, samo da se sjedini.

Masu za koru izruciti u podmazan i brašnom posut pleh (dim 35x25 cm) i peci 15 minuta na 180°C.

Penasto umutiti margarin i u njega dodavati ohlaen fil, da se sve sjedini, pa ga podeliti na dva dela (jedan deo, u koji ce se dodati višnje, neka bude malo manji).

Štapnim mikserom u dubljem sudu ili u blenderu ispasirati očišćene višnje.

Pasirane višnje dodati u manju kolicinu fila i izjednaciti.

Mleveni keks dodati u veci deo fila i izjednaciti.

Na koru rasporediti fil sa višnjama, poravnati i preko njega rasporediti žuti fil sa keksom, ne pritiskajuci, da se filovi ne izmešaju i da u preseku prelaz izmeu filova bude jasno vidljiv.

Skuvati glazuru od cokolade, margarina, šecera i vode na tihoj vatri, mešajuci.

Preliti mlaku glazuru preko žutog fila.

Dok je još glazura topla, posuti kokosovim brašnom, koje treba širokom lopaticom za tortu samo blago

pritisnuti (manje ce kokos spadati pri secenju i posluživanju kolaca).

Ostaviti kolac da prenoci u frižideru i seci na kocke ili šnite.

Savet