

Kremasti vocni kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **10** belanaca
- **10 kašika** šecera
- **10 kašika** brašna
- **1/2 kašice** praška za pecivo

Za preliv kore:

- **1,5 dl** vrućeg mleka

Za fil I:

- **1 l** soka od višanja
- **200 g** šecera
- **200 g** griza
- **500 g** višanja

Za fil II:

- **1 l** mleka

- 10 žumanaca
- 10 kašikašecera
- 3 kesicevanilin šecera
- 1 kesica (40 g)pudinga od vanile
- 8 kašikabranšna
- 1/2margarina

Za dekoraciju:

- po željicokoladna glazura ili šlag

Priprema

Kora: Belanca umutiti u cvrst sneg uz dodavanje šecera. Zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano varjacom promešati da se sve sjedini. Smesu izliti u podmazan i brašnom posut pleh.

Peci u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni. Pecenu koru preliti vrućim mlekom.

Fil I: U sok dodati šecer i griz, pa kuvati uz neprestano mešanje. (ako nemate dovoljno soka dodati vodu)Kada pocne da se zgusnjava dodati višnje i kuvati još 5 minuta.

Fil odmah naneti na koru.

Fil II: Žumanca umutiti sa šecerom i vanil šecerom, zatim dodati puding, brašno i malo odvojenog mleka od 1 l, pa sve dobro umutiti. Ostatak mleka staviti da provri. Kada provri u njega dodati umucenu smesu i kuvati uz neprestano mešanje dok se ne zgusne. Fil ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti mikserom, zatim ga dodati u ohlaen fil i sve dobro sjediniti mikserom.

Fil II naneti na fil I.

Odozgo na kolac naneti umucen šlag ili cokoladnu glazuru. Ja sam otopila 100 g cokolade i poprskala otopljenom cokoladom kolac, zatim sam kašicom prošarala kolac.

Savet