

Vocni kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 kesicavanil šecera

Fil:

- 600 gocišcenih višanja
- 2pudinga od vanile
- 2step kesice sa ukusom višanja
- 1/2 l vode
- 400 gšecera

...i još:

- 2 kesicebelog šlag krema
- 1 kašikavode, od odmrznutih višanja

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, uz postepeno dodavanje, mešavine, šecera i vanil šecera. U umucena belanca dodati žumanca, pa umutiti da smesa postane kremasta. Na kraju ubaciti

brašno sa pecivom i mikserom, na najmanjoj brzini, sjediniti.

Uzeti pleh, od el. šporeta, vel. 30x40cm, i dno obložiti pek papirom. Stranice pleha premazati maslacem. U pripremljeni pleh sipati, umuceno, testo i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Pecenu koru izvaditi i ostaviti da se ohladi. Ohlaenu koru prevrnuti na radni sto i skloniti pek papir. Koru, ponovo, vratiti u pleh, u kome se pekla.

Fil: Zamrznute višnje staviti u dublju šerpu. Dodati šećer. Od 1/2 l vode odvojiti 200 ml, a ostatak preliti preko višanja i šećera. Staviti šerpu, sa višnjama, na šporet i na srednjoj temperaturi kuvati, od momenta ključanja, deset minuta.

Sadržaj iz step kesice pomešati sa prahom pudinga, pa rastvoriti sa odvojenom vodom. Žicom umutiti da se rastvore zrnca iz kesice. Posle proteka datog vremena za kuvanje višanja ubaciti rastvor, sa pudingom, i skuvati fil.

Vreo fil rasporediti preko kore i ostaviti da se ohladi.

Krem šlag umutiti prema uputstvu sa kesice, uz dodatak vode od višanja (kašiku obojene vode od višanja staviti preko kolicine tecnosti, koja je navedena, za mucenje šlaga). Premazati površinu kolaca i ostaviti u frižider, na dva sata. iseci na kocke i poslužiti.

Savet