

Srneca lea s višnjama i pavlakom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 **kašika**žutog šecera
- 1 **kašika**ulja
- 5 **kašika**brašna
- 1/2 **kesice**praška za pecivo

Fil I:

- 350 gvišanja
- 200 gšecera
- 1vanilin šecer
- 1želatin

Fil II:

- 250 mlslatke pavlake

I još:

- 250 mlslatke pavlake za ukrašavanje
- **malozlatnih** perli

Priprema

Ulupati belanca u cvrst šam, a onda dodati šećer, uz neprekidno mucenje. Dodavati jedno po jedno žumance, a onda i ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Ujedinaciti smesu špatulom i sipati u lim od rerne obložen pek-papirom, pa peci na 200 stepeni. Pecenu koru prohladiti, odvojiti od papira i obložiti kalup za sneca lea, prethodno postavljen najlon folijom, tako da biskvit visi i sa strane.

Za prvi fil višnje skuvati sa šećerom, dodati nabubrela želatina i izmiksati. Topli fil sipati u kalup preko biskvita i ostaviti da se hladi. E, sad, moj savet je ipak da se saceka da se ohladi i da pocne da želira, jer biskvit ce upiti deo tecnosti, kao što je kod mene bio slucaj, pa je bilo i malo curenja, a opet, to mu je dalo takvu socnost... Na volju vam, ja sam se baš "slepo" pridržavala recepta...

Ostaviti kolac da se hladi u frižideru, da voce želira, a potom umutiti slatku pavlaku.

Premazati je preko prvog fila, do vrha kalupa.

Preklopiti korom, s koje god strane želite, i otseci višak biskvita. Umotati folijom i ostaviti u frižider da se stegne.

Ohlaenu poslasticu premazati ulupanom slatkom pavlakom i ukrasiti perlicama.

Savet

Višak biskvita možete pojesti... Sam kola je jako soan i osvežavajući, nekad i nešto neplanirano ispadne dobro... U zdravlje!