

Kolac sa višnjama i kokosom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **300 g**brašna
- **100 g** putera
- **150 g**šecera
- **2 dl** kisele pavlake
- **1 kesica**praproška za pecivo
- **2 kašike**kaka

Fil 1:

- **6**belanaca
- **150 g**šecera
- **100 g**kokosa
- **500 g**višanja

Fil 2:

- **6 žumanaca**
- **100 g**šecera
- **1 kašikabrašna**
- **100 g** putera
- **1 puding od vanile**
- **500 ml**mleka

Za ukrašavanje:

- **100** grendane crne cokolade

Preparacija

Umutiti varjacom puter sa šecerom, dodati brašno, prašak za pecivo, pavlaku i kakao. Dobije se dosta meko testo. Staviti testo u frižider i pripremiti prvi fil.

Umutiti cvrsto belanca, dodati postepeno šecer i nastaviti sa mucenjem, pa dodati kokos. Zatim dodati dobro oceene višnje.

Izvaditi testo iz frižidera, podeliti na 2 dela, dodati još malo brašna, tek toliko da može da se razvuce u velicinu pleha (npr. 35x22cm). Pošto je testo dosta meko, razvuci ga između dva komada papira za pecenje, odlepiti se gornji papir i stavi u pleh. Preko ove kore staviti fil od belanaca. Razvuci drugu koru na isti nacin i staviti preko filia sa belancima. Peci na 200 stepeni 20-25 minuta.

Žumanca umutiti sa šecerom, dodati kašiku brašna, puding i nekoliko kašika mleka. Zakuvati u preostalom mleku. Kada se fil ohladi, dodati i puter, umutiti da bude kremaso i sipati preko kolaca. Ukrasiti rendanom cokoladom.

Savet

Oko kora ima malo više posla jer je testo mekše i dosta se lepi. Za ljubitelje kokosa, okolade i višanja trud se isplati.