

Vocni kolac sa prelivom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg jabuka**
- **1/2 limuna (sok)**
- **380 g šecera**
- **180 ml ulja**
- **160 g griza**
- **260 g brašna**
- **2 kesice praska za pecivo**
- **300 g višanja (ocišćenih)**

Preliv:

- **200 ml soka od višanja**
- **100 ml vode**
- **2 kašike šecera**
- **2 kesice vanul šecera sa ukusom ruma**
- **2 kašice cegustina**
- **2 kašike vode**

Priprema

Pleh, vel. 30x20cm dobro podmazati uljem i posuti brašnom. Rukama, blago, udarati po plehu, da bi se brašno, ravnomerno, raspodelilo po celom plehu. Ostatak brašna istresti.

Zamrznute višnje staviti u cetku da se odmrznu i iscede (sok, koji otpuste višnje, sacuvati za preliv). Višnjama izvaditi koštice.

Jabuke ocistiti od koštica i izrendati ih, zajedno sa korom. Izrendane jabuke staviti u dublju vanglicu, preliti ih sokom od limuna i izmešati. Zatim dodati šefer, griz i brašno sa pecivom. Dobro sjediniti varjacom. Dodati ulje, pa DOBRO promešati, da bi se ulje sjedinilo sa ostalim sastojcima. Dobijenu smesu podeliti na dva, jednaka, dela.

U pripremljeni pleh staviti pola smese sa jabukama, pa kašikom ravnomerne rasporediti, po celom plehu. Preko rasporediti očišcene i oceene višnje. Preko višanja rasporediti ostatak testa, sa jabukama.

Staviti da se peče, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni. Peceni kolac izvaditi (probati cackalicom da li je pecen) i ostaviti da se, potpuno, ohladi. Pri kraju pecenja, ako je potrebno, kolac prekriti alu folijom, da površina ne bi izgorela.

Ohlaeni kolac iseci na kocke. Pri posluživanju svaku kocku kolaca preliti sa voćnim prelivom.

Voćni preliv : U šerpicu staviti 200 ml isceenog soka, od zamrznutih višanja. Doliti 100 ml vode, tako da ukupna kolicina tecnosti treba da bude 300 ml.

U mešavinu soka i vode dodati šefer i vanil šefer sa ukusom ruma. Staviti šerpicu na vatru, na srednjoj temperaturi, mešajući da se šefer rastopi.

U šoljicu rastvoriti gustin sa vodom, pa dodati u provrelu tecnost. Kuvati, uz neprestano mešanje, dok se preliv, malo, ne zgušne. Skloniti sa vatre i ohladiti.

Savet