

Vocna cupava Kata



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g svinjske masti
- 5 jaja
- 500 g brašna
- 5 kašika šecera (za koru)
- 1 vanillin šecer
- 200 g šecera (za fil)
- 1 praška za pecivo
- na vrh noža sode bikarbonate
- na vrh noža muskatnog oraščica
- prstohvat soli
- 200 g seckanih prepečenih oraha
- 500 g očenog voca (višnje, jabuke)
- 100 g šecera u prahu

Priprema

Prepeci kratko orahe u rerni, da kolac ima lepši ukus, pa prohladjene iseckati. U posebnu posudu prosejati brašno, so, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i muskatni oraščic.

Varjacom penasto umutiti mast, dodati šecer, vanillin šecer i žumanca, dobro umutiti, pa dodati brašno sa dodacima. Malo promešati varjacom, a onda sve izraditi rukama, da bude sve sjedinjeno i glatko testo. Podeliti na tri dela, tako da jedan deo bude samo malo veci.

Oba manja dela testa zaviti pojedinačno u foliju ili najlon kese i staviti u zamrzivac oko 20 minuta. Veci deo testa rastanjiti rukama u nepodmazan pleh.

Belanca umutiti penasto, postepeno dodajuci šecer, a onda dodati seckane prepecene orahe i blago promešati, da se izjednaci.

Polovinu fila od belanaca rasporediti preko rastanjene kore u plehu, a preko fila rasporediti ocedjeno voće (višnje, jabuke ili neko drugo).

Iz zamrzivaca izvaditi jednu lopticu testa, pa je preko voća ravnomerno i brzo narendati na krupnu stranu rendeta. Ako se ne uradi brzo, od toplote ruke testo se zagreje i ne može lepo da se izrenda, nego otpadaju veca parcad. Premazati pažljivo i drugu polovinu fila, vodeći računa da se pri premazivanju ne pritiska i ne sleže narendano testo.

Izvaditi i drugu lopticu testa iz zamrzivaca, pa narendati preko fila na isti način. Peci u rerni 30 minuta na 180 C.

Kada se potpuno ohladi, iseci na kocke ili štanglice.

Testo je prhko, pa treba pažljivo seci, da se ne izdrobi.

Odozgo posuti šećerom u prahu, ravnomerno prosevajuci kroz cediljku.