

Bomba sa višnjama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- **120 g** šecera
- **100 g** brašna
- **100 g** margarina
- **2 kašike** kakao
- **3 kašike** višnjevece
- **3 kašike** sok od višanja
- **1/2** praška za pecivo

Fil:

- **300 g** šlaga
- **30 g** šecera u prahu
- **50 g** badema
- 1 ucvrščivac za šlag
- **250 g** višanja
- **60 g** čokolade

Priprema

Brašno, kakao, prašak za pecivo promešati. Tome dodati predhodno umucena jaja, šećer, te na kraju dodati margarin uz stalno mešanje. Dobro umucenu masu kašikom vaditi u namašćen pleh, velicine 30×20cm. Fino izravnati i peci u predhodno zagrejanj rerni na 190 stepeni 15 minuta. Ostaviti da se ohladi i tek onda vaditi iz pleha. Na sredini kore izrezati krug precnika velicine cinije u koju cete staviti kolac. Koristila sam ciniju precnika 16 cm, a 9 cm duboku. Krug ostaviti na stranu i natopiti smesom pomesane višnjevace i soka od višanja. Preostali deo kore staviti u ciniju, rukama izdrobiti, te poprskati preostalim sokom višanja i višnjevace. Unutrašnjost cinije u kojoj cete praviti kolac obložite celofanom fino ravnajuci celofan. Rukama zatim uzimajte izmrvljenu koru i obložite ravnomjerno unutrašnjost cinije lagano pritiskajuci. iniju zatim staviti u frižider. Tecni šlag dobro umutite sa mikserom i u to polako dodajte šećer pomešan sa ucvršćivacem za šlag. Dobro umucenom šlagu dodajte propržene i iseckane bademe, višnje i izirendanu cokoladu mešajuci polagano sa kašikom kako bi se sastojci ravnomerno izmešali. Pripremljenu ciniju zatim filovati sa smesom i na kraju preko staviti krug koji ste predhodno izrezali. Kolac zamotajte u celofan, poklopite i ostavite u frižider preko noci. Dobro ohlaen kolac prevrnite, polako izvadite iz cinije i pospite na kraju šećerom u prahu.

Savet

Jako ukusno! :D