

## *Kolac sa višnjama i pecenom kremom*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **250** goštrog brašna
- **150** gmaslaca ili margarina
- **200** gkristal šecera
- **1 kesicavanilin** šecera - burbon
- **2** žumanca
- **1 kašikakisele** pavlake
- **1 kašicica** praška za pecivo

#### **Premaz preko testa:**

- **200** gpekmeza od kajcija

#### **Voce:**

- **750** gvišanja

#### **Krema:**

- **6** jaja
- **150** gkristal šecera
- **2 dlkisele** pavlake
- **20** goštrog brašna
- **malosoli**

## Premaz preko gotovog kolaca:

- 2 kesice šlag kreme sa ukusom vanile ili
- 4 belanca - šam
- 2 dl slatke pavlake ili toping baze - šlag

## Priprema

Ako radite sa višnjama iz zamrzivaca, pustite da se u cedilu odmrznu na sobnoj temperaturi. Izrada testa: Brašno prosejati sa praškom za pecivo. Brašnu dodati maslac ili margarin narezan na listice, malo soli, kristal šećer i vanilin šećer i rukama izraditi da se dobro razmrvi maslac ili margarin. Dodati žumanca i kiselu pavlaku rukama dobro umesiti testo da bude glatko (oko 15 min.) Razvaljajte ga na velicinu tepsije unutrašnjih dimenzija 22x37 cm. Tepsiju namazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. Testo staviti u tepsiju na papir za pečenje i izbockati viljuškom. Stavite peci u zagrejanu rernu na 220 stepeni i pecite 20 minuta (skoro do kraja).

Dok se testo pece pripremite kremu. Priprema kreme: Belanca sa malo soli mikserom ulupajte u cvrst sneg. Žumanca sa šećerom mikserom penasto umutite, dodajte brašno, kiselu pavlaku i dobro umešajte. Na kraju dodajte sneg od belanaca i varjacom lagano umutite. Izvadite tepsiju sa testom iz rerne, a rernu nemojte isključivati, vec samo smanjite temperaturu na 190 stepeni. Testo premažite pekmezom od kajksija.

Na pekmez rasporedite voće.

Voće prelijte kremom.

Tepsiju vratite u rernu i pecite 40 minuta, dok krema ne dobije lepu boju i dok se krema ne ispece. Vrući kolac zajedno sa papirom za pečenje pažljivo preneti na tacnu za posluživanje (ne okretati) i pustiti da se ohladi. Kada se ohladi pažljivo izvuci papir za pečenje.

Šlag kremu napraviti prema uputstvu na kesici. Narezati na šnite i premazati šlag kremom.

## Savet

Šlag kremu napraviti prema uputstvu na kesici. Narezati na šnite i premazati šlag kremom.