

Vocni kolac (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** brašna
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **200 g** margarina
- **70 g** šecera
- **2 kašike** pavlake
- **5** žumanca
- **1 kesica** vanilin šecera

Za fil:

- **5** belanca
- **150 g** šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **6 kašika** ulja
- **1 kesica** vanilin šecera
- **500 g** malina ili borovnica (može i smrznuto voće)

Priprema

Prosejati brašno sa praškom za pecivo. Zatim brašnu dodati šecer i margarin isecen na tanke kockice. Rukama umesiti margarin i brašno. Umešanom brašnu dodati žumanca, vanilin šecer i pavlaku. Celu smesu dobro sjediniti rukama. Testo podeliti na 2 dela, jedan veci i jedan manji deo. Oba testa staviti u providnu foliju. Veci deo staviti u frižider, a manji u frizer na 30 minuta da se hlade.

Nemojte praviti fil, pre nego sto razvucete koru. Umutiti 5 belanca penasto, postepeno dodavati šecer i vanilin šecer umucenim belancima. Kad se sve lepo sjedinu, dodati prosejani puding belancima. Pažljivo umešati puding sa varnjacom. Na kraju dodati ulje, polako mešajuci fil.

Veci deo testa razvuci, (pre nego što pocnete da razvijate testo, staviti malo brašna preko, da se oklagija ne lepi). Tepsiju (velicine 30cm) obložite papirom za pecenje. Popraviti koru rukama, ako treba, kad je prebacite u tepsiju. Preko kore sipati fil, i ravnomerno ga raspodelite.

Preko fila staviti sveže ili smrznuto voce. Na kraju izvadite manji deo testa iz frizera i podelite ga na 2 dela. Izrendati testo preko voca. Ako vam se testo omekša, slobodno kidajte testo rukama, ali manje komadice i stavljajte ga preko voca. Kolac peci u rerni zagrejanoj na 180 C jedno 15 minuta, zatim smanjiti na 160 C i peci još 15 minuta. Na kraj ugasiti rernu, i ostaviti kolac u rerni jedno 10 minuta da se ohladi. Kolac možete posuti sa šecerom u prahu.

Ohladjeni kolac seci na kockice i sluziti.

Savet