Kolac sa višnjama i grizom



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **250 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/3 kašicice**soli
- **125 g**margarina (putera)
- **4 kašike**šecera
- **1**jaje
- **1 kesica**vanilin šecera

Za fil:

- **1/2 l**mleka
- **125 g**griza
- **10 kašika**šecera
- **2**jajeta
- **2 kašike**ruma
- **400 g**višanja

Priprema

Testo: U vanglicu staviti brašno, pa dodati so, prašak za pecivo, 4 kašike šecera, vanilin šecer i na kockice isecen hladan margarin (puter). Mesiti rukama dok se svi sastojci sjedine. U pocetku malo teže ide, ali kako se više mesi masnoca se otapa i dobija se mekano testo. Jednu trecinu testa odvojiti i staviti u zamrzivac. Od ostalog testa napraviti krug, umotati u providnu foliju i ostaviti u frižider, na 20 minuta.

Zatim uzeti pleh vel 33x20 cm (unutrašnje mere su 28x16 cm) i podmazati ga uljem. Izvaditi testo iz frižidera i na pobrašnjenoj radnoj površini razviti koru prema plehu. Prebaciti koru u pleh i, dodatno, rukama formirati koru. Od ostatka testa napraviti ivice na kori. Staviti testo ponovo u frižider, na 20 minuta.

Posle proteka datog vremena izvaditi pleh sa testom, pa preko kore staviti pek papir a preko njega pasulj. Staviti da se kora pece, na 180 stepeni - 10 minuta.

Fil: Odvojiti belanca od žumanaca. U dubljem sudu umutiti žumanca sa 4 kašike šecera. Dodati rum, prethodno umucena belanca i griz. Dobro sjediniti. Razrediti sa malo mleka, a ostalo mleko sa šecerom (2 kašike) staviti da provri. U provrelo mleko sipati masu sa grizom i skuvati krem. U vruc krem ubaciti, oceene, višnje i promešati. Posle 10 minuta izvaditi testo iz rerene i skloniti papit sa pasuljem.

Staviti preko fil i ravnomerno ga rasporediti.

Preko fila narendati testo iz zamrzivaca i...

...staviti kolac da se pece, na 170 stepeni. Kada gornja kora blago porumeni, probati cackalicom da li je peceno i izvaditi iz rerne.

Ostaviti da se potpuno ohladi, pa kolac iseci na kocke.

Savet