

Srneča lea s višnjama i pavlakom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastoјci

Kora:

- **5**jaja
- **5** kašikažutog šecera
- **1** kašikaulja
- **5** kašikabrašna
- **1/2** kesicepraska za pecivo

Fil I:

- **350** gvišanja
- **200** gšecera
- **1**vanilin šecer
- **1**želatin

Fil II:

- **250** mlslatke pavlake

I još:

- **250** mlslatke pavlake za ukrašavanje
- malozlatnih perli

Priprema

Ulupati belanca u cvrst šam, a onda dodati šecer, uz neprekidno mucenje. Dodavati jedno po jedno žumance, a onda i ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Ujednaciti smesu špatulom i sipati u lim od rerne obložen pek-papirom, pa peci na 200 stepeni. Pecenu koru prohладити, odvojiti od papira i obložiti kalup za srneca lea, prethodno postavljen najlon folijom, tako da biskvit visi i sa strane.

Za prvi fil višnje skuvati sa šecerom,dodati nabubreli želatin i izmiksati. Topli fil sipati u kalup preko biskvita i ostaviti da se hlađi. E, sad, moj savet je ipak da se saceka da se ohladi i da pocne da želira, jer biskvit ce upiti deo tecnosti, kao što je kod mene bio slučaj, pa je bilo i malo curenja, a opet, to mu je dalo takvu socnost... Na volju vam, ja sam se baš "slepo" pridržavala recepta...

Ostaviti kolac da se hlađi u frižideru, da voće želira, a potom umutiti slatku pavlaku.

Premazati je preko prvog fila, do vrha kalupa.

Preklopiti korom, s koje god strane želite, i otseći višak biskvita. Umotati folijom i ostaviti u frižider da se stegne.

Ohlaenu poslasticu premazati ulupanom slatkom pavlakom i ukrasiti perlicama.

Savet

Višak biskvita možete pojesti... Sam kola je jako soan i osvežavajući, nekad i nešto neplanirano ispadne dobro... U zdravlje!