

## *Kolac sa višnjama i kokosom*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **300 g** brašna
- **100 g** putera
- **150 g** šecera
- **2 dl** kisele pavlake
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašike** kakaa

#### **Fil 1:**

- **6** belanaca
- **150 g** šecera
- **100 g** kokosa
- **500 g** višanja

#### **Fil 2:**

- **6** žumanaca
- **100 g** šecera
- **1 kašika** brašna
- **100 g** putera
- **1** puding od vanile
- **500 ml** mleka

## Za ukrašavanje:

- **100** grendane crne cokolade

## Priprema

Umutiti varjacom puter sa šećerom, dodati brašno, prašak za pecivo, pavlaku i kakao. Dobije se dosta meko testo. Staviti testo u frižider i pripremiti prvi fil.

Umutiti cvrsto belanca, dodati postepeno šećer i nastaviti sa mucenjem, pa dodati kokos. Zatim dodati dobro oce?ene višnje.

Izvaditi testo iz frižidera, podeliti na 2 dela, dodati još malo brašna, tek toliko da može da se razvuče u veličinu pleha (npr. 35x22cm). Pošto je testo dosta meko, razvuci ga između dva komada papira za pecenje, odlepi se gornji papir i stavi u pleh. Preko ove kore staviti fil od belanaca. Razvuci drugu koru na isti način i staviti preko fila sa belancima. Peci na 200 stepeni 20-25 minuta.

Žumanca umutiti sa šećerom, dodati kašiku brašna, puding i nekoliko kašika mleka. Zakuvati u preostalom mleku. Kada se fil ohladi, dodati i puter, umutiti da bude kremaso i sipati preko kolaca. Ukrasiti rendanom cokoladom.

## Savet

Oko kora ima malo više posla jer je testo mekše i dosta se lepi. Za ljubitelje kokosa, cokolade i višanja trud se isplati.