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 g**rendane crne cokolade

Priprema

Umutiti varjacom puter sa šecerom, 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 šecer i nastaviti sa mucenjem, pa dodati kokos. Zatim dodati dobro oceene višnje.

Izvaditi testo iz frižidera, podeliti na 2 dela, dodati još malo brašna, tek toliko da može da se razvuce u velicinu pleha (npr. 35x22cm). Pošto je testo dosta meko, razvuci ga izmeu 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 nacin i staviti preko fila sa belancima. Peci na 200 stepeni 20-25 minuta.

Žumanca umutiti sa šecerom, 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, okolade i višanja trud se isplati.