

Kremaste kocke sa višnjama



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 15 kašika šecera
- 15 kašika brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 15 kašika mleka
- 15 kašika ulja
- 800 ml mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 4 kašike šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 250 g margarina
- 200 g šecera u prahu
- 500 g očišćenih višanja
- 600 ml soka od višanja
- 200 g šecera
- 150 g griza
- 100 g slatke pavlake

Priprema

Priprema kore. U sud umutiti posebno belanca sa šecerom u cvrst sneg, zatim dodati u belanca postepeno žumanac po žumanac. Dodati prosejano pomešano brašno sa praškom za pecivo, kakaom i vanilin šecerom. Lagano promešati kašikom masu. etvrtasti pleh obložiti masnim papirom za pecenje, sipati umucenu masu i peci

u zagrejanj rerni na 180 C, oko 10 minuta.

Fil od pudinga. Mleko staviti na vatru da uzavri. U posebnu ciniju pomešati puding sa šećerom i vanilin šećerom u malo mleka koje je prethodno odvojeno. Neprekidno mešati varjacom sve dok masa ne postane gusta. Skuvati puding i ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto sa šećerom u prahu i spojiti ga sa pudingom. Mikserom izmiksati i sjediniti u glatku masu bez grudvica.

Fil od višanja. Smrznute višnje ocistiti od koštica, ispasirati ih sa štapnim mikserom da se dobije kaša. Zatim u vocnoj kaši dodati griz i šećer. Staviti na vatru da se ukuva i postane gusta masa od višanja.

Finalni postupak. U tepsiju gde se pekla kora vratiti je nazad, preko kore sipati ceo fil od pudinga i ravnomerno ga rasporediti, pa topli fil od višanja, polovinu fila preko pudinga rasporediti, zatim staviti preko drugu koru i na kraju premazati preostalom polovinom fila od višanja.

Umutiti slatku pavlaku i ukrasiti kolac. Kolac ostaviti u frižideru da se oko 3 h kako bi se stegao i ukusi spojili. Hladan kolac seci na jednake kocke.

Savet

Kremaste kocke sa višnjama je soan i neodoljiv kola. Kombinacija vonog fila može biti razliita, od malina, ribizla, jagoda po, vašem izboru i svaki ukus e biti na poseban nain lep. Prijatno!