

Kremaste kocke sa višnjama



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **15** kašika šecera
- **15** kašik brašna
- **2** kašike kakaoa
- **1** kesica vanilin šecera
- **1** kesica prasha za pecivo
- **15** kašikam leka
- **15** kašikaulja
- **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

Ptiprema 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 zagrejanoj rerni na 180 C, oko 10 minuta.

Fil od pudinga. Mleko staviti na vatru da uzavri. U posebnu ciniju pomešati puding sa šecerom i vanilin šecerom 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 šecerom u prahu i spojiti ga sa pudingom. Mikserom izmiksati i sjediniti u glatku masu bez grudvica.

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

Finalni postupak. U tepsi gde se pekla kora vratiti je nazad, preko kore sipati ceo fil od pudinga i ravnomerne 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 slatkou 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!