

Vocni kolac sa prelivom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jabuka
- **1/2**limuna (sok)
- **380 g**šecera
- **180 ml**ulja
- **160 g**griza
- **260 g**brašna
- **2 kesice**praška za pecivo
- **300 g**višanja (ocišćenih)

Preliv:

- **200 ml**soka od višanja
- **100 ml**vode
- **2 kašike**šecera
- **2 kesice**vanul šecera sa ukusom ruma
- **2 kašice**gustina
- **2 kašike**vode

Priprema

Pleh, vel. 30x20cm dobro podmazati uljem i posuti brašnom. Rukama, blago, udarati po plehu, da bi se brašno, ravnomerno, raspodelilo po celom plehu. Ostatak brašna istresti.

Zamrznute višnje staviti u cetku da se odmrznu i iscede (sok, koji otpuste višnje, sacuvati za preliv). Višnjama izvaditi koštice.

Jabuke ocistiti od koštica i izrendati ih, zajedno sa korom. Izrendane jabuke staviti u dublju vanglicu, preli ih sokom od limuna i izmešati. Zatim dodati šećer, griz i brašno sa pecivom. Dobro sjediniti varjacom. Dodati ulje, pa **DOBRO** promešati, da bi se ulje sjedinilo sa ostalim sastojcima. Dobijenu smesu podeliti na dva, jednaka, dela.

U pripremljeni pleh staviti pola smese sa jabukama, pa kašikom ravnomerno rasporediti, po celom plehu. Preko rasporediti očišćene i oče?ene višnje. Preko višanja rasporediti ostatak testa, sa jabukama.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni. Peceni kolac izvaditi (probati cackalicom da li je pecen) i ostaviti da se, potpuno, ohladi. Pri kraju pecenja, ako je potrebno, kolac prekriti alu folijom, da površina ne bi izgorela.

Ohla?eni kolac iseci na kocke. Pri posluživanju svaku kocku kolaca preli sa vocnim prelivom.

Vocni preliv : U šerpicu staviti 200 ml isce?enog soka, od zamrznutih višanja. Doliti 100 ml vode, tako da ukupna kolicina tecnosti treba da bude 300 ml.

U mešavinu soka i vode dodati šećer i vanil šećer sa ukusom ruma. Staviti šerpicu na vatru, na srednjoj temperaturi, mešajući da se šećer rastopi.

U šoljicu rastvoriti gustin sa vodom, pa dodati u provrelu tecnost. Kuvati, uz neprestano mešanje, dok se preliv, malo, ne zgusne. Skloniti sa vatre i ohladiti.

Savet