

Alpe sa višnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Testo:

- 1/2 l vode
- 250 g margarina
- 280 g brašna
- 10 manjih jaja

Krema:

- 1 l mleka
- 300 g šecera
- 5 kašika brašna
- 5 kašika gustina
- 3 vanilin šecera
- 250 g margarina

I još:

- 300 g višanja
- malo šecera u prahu za posipanje

Priprema

Za testo zakuvati vodu sa margarinom da se otopi. Dodati brašno, promešati par minuta i ostaviti da se ohladi. Dodavati jedno po jedno jaje i mešati.

Smesa treba biti gusta kao za kuglof. ?etvrtasti pleh obložiti pek papirom i izliti polovinu testa. Peci na 180 stepeni oko 30 minuta. Isto uraditi i s drugom korom.

Dok se kore hlade, spremite kremu. Višnje ocistiti, ocediti i posuti šecerom.

Za kremu zakuvati polovinu mleka sa šecerom, a ostatak pomešati sa brašnom i gustinom. Kuvati dok se ne zgusne. Ohla?eni krem spojiti sa izra?enim margarinom.

Vratiti prvu koru u pleh, naneti pola krema, rasporediti višnje, pa premazati drugu polovinu krema.

Postaviti drugu koru odozgo.

Prohladiti i posuti bogato šecerom u prahu.

Ohladiti bar dva sata iseci na kocke i poslužiti.

Savet

Ovaj kola? je, u stvari, jedna ogromna princes krofna božanstvenog ukusa... Uživajte...