

Kolac sa višnjama i prelivom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 3 jajeta
- 300 g šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 100 ml ulja
- 280 g brašna
- 200 ml jogurta
- 1 kesica praška za pecivo

Preliv za kolac:

- 300 ml soka od višanja
- 2 kesice vanilinog šećera
- 2 kašike šećera
- 2 kašice gustina
- 4 kašike rumca

... i još:

- 1/2 kg očišćenih višanja

Priprema

Višnje staviti u cetku da se odmrznu (sok, koji otpuste, sacuvati). Uzeti kalup, vel. 30x20cm, dobro ga

podmazati uljem i posuti brašnom. Blago, rukama, udarati po plehu, da bi se brašno, ravnomerno, rasporedilo po celom plehu. Višak brašna istresti.

Testo: U vanglicu razbiti jaja i poceti, mikserom, sa mucenjem. Dodavati, postepeno, mešavinu šecera i vanilinog šecera. Mutiti dok se ne dobije kremasta smesa. Zatim dodati ulje uz, neprestano, mucenje (smanjiti brzinu miksera, dok se dodaju sastojci). Kada se ulje sjedinilo sa jajima dodati jogurt i umutiti ga, sa ostalim sastojcima. Na kraju ubaciti mešavinu brašna i praška za pecivo. Brašno, sa pecivom, ubaciti odjedanput, poceti polako sa mucenjem, pa postepeno povećavati brzinu miksera. Dobro umutiti testo, da nema grudvica od brašna.

Umuceno testo sipati ravnomerno u, pripremljeni, pleh. Preko testa rasporediti, oceene, višnje. Staviti kolac da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Kada kolac dobro porumeni, prekriti ga alu folijom i ispeci do kraja (probat i cackalicom da li je pecen).

Peceni kolac izvaditi iz rerne i skloniti alu foliju. Kolac prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Prohlaeni kolac iseci na kocke.

Preliv za kolac: U manju šerpicu staviti 300 ml soka od višanja (ako nema dovoljno soka dodati vodu), dodati 2 kesice vanil šecera i 2 kašike šecera. Staviti na, srednju, vatru da provri i da se šecer rastopi. U manjoj šoljici razmutiti gustin sa rumom, pa ga dodati u sok, koji vri. Kuvati preliv, uz neprestano mešanje, dok se ne zgusne (jako brzo se zgusne). Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Pri posluživanju svaku kocku kolaca preliti, obilno, prelivom. I, šta da vam kažem - uživajte u fantasticnom ukusu!!!

Ko ne želi rum da koristi, neka gustin rastvori sa vodom, a upotrebi vanilin šecer sa ukusom ruma.

Savet