

Vocni kolac (18)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 150 gšecera
- 150 gbrašna

Beli fil:

- 120 gbele šlag pene
- 300 mlgazirane vode
- 1 kesicavanilinog šecera
- 2 kašikešecera u prahu
- 2 čaše (od po 180 g)kisele pavlake

Glazura:

- 1/2 l vode
- 100 gšecera
- 2step kesice sa ukusom višanja
- 1 kesicapudinga sa ukusom vanile

... i jo:

- 600 gocišcenih višanja

Priprema

Korica: Za pečenje korice pripremiti pleh, vel. 30x40cm. Dno pleha prekriti pek papirom, a stranice premazati uljem. Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju posudu i umutiti u cvrsti šne i ostaviti na stranu. Žumanca staviti u drugu posudu i, uz postepeno dodavanje šecera, umutiti da se dobije kremasta, svetla, smesa. Dodati brašno i, mucenjem, sjediniti. Na kraju dodavati belanca, iz 2-3 puta, i varjacom ih, pažljivo, sjediniti sa umucenim žumancima. Umucenu smesu sipati u, pripremljeni, pleh, poravnati i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni.

Pecenu koru prohladiti, prevrnuti na radnu podlogu, skloniti pek papir i, koru, ponovo vratiti u pleh, u kome se pekla.

Beli fil: Šlag penu cvrsto umutiti sa, hladnom, gaziranom vodom, dodajuci vanilin šecer i šecer u prahu. Na kraju ubaciti kiselu pavlaku i varjacom je, dobro, sjediniti sa šlagom. Pripremljeni fil, ravnomerno, rasporediti preko cele kore.

Višnje, DOBRO, ocediti, sitno iseckati (da bi se kolac lepo sekao), pa ih, ravnomerno, rasporediti preko belog fila.

Glazura: Od 1/2 l vode odvojiti 200 ml i razmutiti puding. Ostatak vode (300 ml), zajedno sa šecerom i prahom iz step kesica staviti na šporet, da provri. U provrelu tecnost sipati razmuceni puding i skuvati. Skuvani krem skloniti da se ohladi. Povremeno promešati i kada bude mlak sipati preko voca.

Kolac ostaviti u frižider, da se dobro ohladi i da se fil i glazura stegnu. Zatim ga iseci na kocke i poslužiti.

Savet