

Višnje, rum, griz...



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **200 g** smeđeg šećera
- **440 ml** mleka
- **180 g** pšeničnog griza

Fil:

- **400 g** očišćenih višanja
- **440 ml** vode
- **150 g** smeđeg šećera
- **1 kesica** pudinga sa ukusom vanile
- **2 pune kašike** gustina
- **2 kesice** vanil šećera sa ukusom ruma

... i još:

- **2 kesice** šlag pene

Priprema

Kora: šećer staviti u, odgovarajuću, posudu i staviti ga da se karamelizuje (pazite da previše ne potamni, onda će biti gorak). Kada se šećer karamelisao, postepeno, sipati vrelo mleko. Na tihoj temperaturi, postepeno, mešajući sačekati da se šećer rastopi.

Kada se šećer, potpuno, rastopio, pustiti da smesa provri. U provreli karamel, postepeno, dodavati griz. Uz, stalno, mešanje kuvati dok se smesa ne zgusne.

Kalup, vel. 30x20cm, premazati uljem i, odmah, vrelu smesu, sa grizom, izruciti i formirati koricu (da se ne biste izgoreli koru formirajte pomocu kašike ili kese).

Fil: Višnje staviti u cetku da se ocede (sacuvati tecnost koju višnje puste). U tecnost od višanja dodajte vodu, toliko da ukupna kolicina tecnosti bude 440 ml. 100 ml odvojiti i razmutiti puding i gustin. Ostatak, zajedno, sa šećerom staviti na vatru. Kada se šećer rastopio dodati višnje i, na tihoj temperaturi, kuvati 10 minuta. Zatim ubaciti mešavinu pudinga i gustina, dodati rum šećer i kuvati, uz neprestano mešanje, dok se ne zgusne.

Vocni fil, odmah, izruciti preko korice, u plehu. Poravnati i ostaviti da se ohladi. Šlag penu umutiti, po uputstvu sa pakovanja i staviti je preko vocnog fila.

Ostaviti kolac u frižider da se, dobro, ohladi. Iseci ga na kocke i poslužiti.

Ideju za ovaj kolac sam videla na sajtu Coolinarika (sa mojim, malim, izmenama).

Savet