

Prevrnuti kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za podlogu:

- **600 g** višanja bez koštica
- **malopšenicnog** griza

Za testo:

- **4** jajeta
- **4 kašike** kristal šećera
- **4 kašike** oštrog brašna
- **2 kašike** ulja
- **1 ravna kašica** praška za pecivo

Za premaz:

- **250 ml** toping baze

Priprema

Tepsiju unutrašnjih dimenzija 30x20 cm premayati margarinom i obložiti papirom za pečenje. Papir za pečenje takođe premazati margarinom te posuti tankim slojem pšenice griza. Očene višnje bez koštica gusto rasporediti po celoj površini tepsije.

Priprema testa: Belanca sa malo soli mikserom umutiti u čvrst sneg. Žumanca sa šećerom penasto mikserom

umutiti, dodati ulje i dalje mutiti, dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo i dalje mutiti. Na kraju dodati sneg od belanaca i varjacom lagano umutiti. Ovako pripremljenu smesu premazati preko višanja u tepsiji.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peci 20 minuta. Iglom proveriti da li je testo na svim mestima peceno. Pažljivo nožem osloboditi stranice testa od papira.

Kolac prevrnuti na tacnu za posluživanje koju smo posuli prezlima (da se testo ne lepi). Papir za pečenje sam sklizne sa višanja i testa prilikom prevrtanja kolaca. Pustiti da se malo prohladi.

Pažljivo nožem označavati parcad - stranicu od 30 cm podeliti na 6 delova po 5 cm svaki, a stranicu od 20 cm podeliti na 5 delova po 4 cm. svaki. Topping bazu mikserom umutiti i premazati preko ohlaenog kolaca te rezati parcad po unapred označenim delovima. Od ove kolicine namirnica dobila sam 30 parcadi kolaca.

Savet

Za ukrašavanje sam koristila svetlucavi rozi prah, okoladne mrvice i kandirane trešnje.