Rumba kolac sa višnjama

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **6**belanaca
- **1 prstohvat**soli
- **100 g**kristal šecera
- **100 g** proprženih i iseckanih oraha
- **100 g**oštrog brašna
- **oko 300 g**ocišcenih višanja
- **2 lista**oblatni

Za kremu:

- **6**žumanaca
- **150 g**kristal šecera
- **50 ml**mleka
- **250 g**maslaca ili margarina

Za cokoladnu glazuru:

- **50 g**cokolade za kuvanje
- **2 kašike**ulja
- **25 g**margarina

Priprema

Tepsiju unutrašnjih dimenzija 20x30cm premažite margarinom i obložite papirom za pecenje. Rernu ukljucite da se zagreje na 180 stepeni.

Izrada testa: U posebne posude za mucenje odvojiti belanca od žumanaca i u posudu sa žumancima odmah dodajte potrebnu kolicinu šecera i vanilin šecer da se ne bi stvorila korica dok izraujete testo od belanaca. Belanca sa prstohvatom soli mikserom umutite u cvrst sneg, dodajte šecer i dobro mikserom umutite.

Na kraju dodajte iseckane orahe i prosejano brašno te varjacom dobro umešajte da postane jednolicna smesa. Pripremljeno testo kašiku po kašiku stavite u tepsiju i razvucite po tepsiji da bude ravnomerno rasporeeno po celoj tepsiji.

Na testo poreajte višnje i blago ih utisnite u testo. (to iz razloga da višnje budu jednako rasporeene u svim parcadima kolaca. Tepsiju sa testom i višnjama staviti u zagrejanu rernu i pecite 20 minuta, dok ne dobije lepu boju, ali pazite da se ne prepece.

Peceno testo izvadite iz tepsije zajedno sa papirom za pecenje i pustite da se ohladi. Izrada kreme: Mikserom penasto umutitežumanca sa šecerom, dodajte mleko i dobro umutite.

Pripremljenu smesu prebacite u šerpu i stavite kuvati na blagu vatru uz stalno mešanje i kuvati približno 15 minuta dok varjaca ne ostavlja trag na dnu šerpe. Kremu poklopiti dok se hladi (da se ne uhvati korica).

Maslac ili margarin mikserom penasto umutite i dodajte mu ohlaenu kremu te dobro umutite. Kremu podelite na dva dela. Listove oblatne isecite na velicinu ispecenog testa.

Slaganje torte: Tacnu za posluživanje pospite prezlima (zato da se kolac ne bi zalepio na tacnu). Na tacnu za posluživanje stavite 1 list isecene oblatne. Oblatnu ravnomerno premažite sa prvom polovinom pripremljene kreme.

Na kremu stavite koru sa višnjama. Koru sa višnjama ravnomerno premažite sa drugom polovinom kreme. Na kremu stavite drugi list isecene oblatne.

Tortu pritisnite vecom knjigom ili daskom za secenje i ostavite da se dobro stegne u frižideru (najbolje preko noci). Naredni dan zarežite, oznacite parcad radi lakšeg rezanja nakon prelivanja sa glazurom.

Stranicu od 30 cm oznacite – podelite na 6 delova po 5 cm. svaki. Stranicu od 20 cm oznacite – podelite na 8 delova po 2,5 cm svaki.

okoladu za kuvanje iskidajte na sitnije komade i stavite u šerpicu zajedno sa uljem i isecenim margarinom. Šerpicu stavite na laganu vatru da se cokolada i margarin otope uz stalno mešanje i postane jednolicna smesa (ne sme da zakuva).

Toplu glazuru prelijte na gornju koru oblatne i oprezno razvucite nožem po celoj oblatni. Ostavite da se stegne te toplim nožem režite na parcad (dobije se 48 parcadi).

Savet

Na internetu sam naišla na ovaj interesantan kola i odluila sam da ga isprobam kada doe sezona višanja. U meuvremenu sam naišla na mnoge verzije ovog kolaa, gde se u jednoj verziji navodi rumunjska internet stranica sa koje potie taj recept. Prevoenjem sastojaka sa rumunjske stranice utvrdila sam da se po sastavu krema dosta razlikuje od ostalih objavljenih recepata, te sam odluila da radim kremu bez brašna kako je predvieno u rumunjskoj verziji. Istina, koliinski sam dobila manje kreme i nije tako izražena u preseku kolaa. Napravila sam još izmenu i kod izrade testa, višnje nisam umešala u sastav testa nego sam ih poreala na testo u tepsiji da bi bile pravilno rasporeene u paradima kolaa. I naravno dodala sam glazuru radi boljeg ukusa i naravno samog izgleda ovog inae dekorativnog kolaa.