

Kolac sa višnjama (36)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 350 g brašna
- 100 g maslaca
- 50 g šecera
- 1 kesica vanilinog šecera
- 1,5 kašičica praška za pecivo
- 1 jaje
- 100 g kisele pavlake

Fil:

- 600 g višanja
- 250 ml soka od višanja
- 100 g šecera
- 4 kašike gustina
- 3 kašike vode
- 20 g maslaca
- 1 prstohvat mlevenog muskatnog oraščica

Priprema

Kora: Brašno staviti u vanglicu. Maslac (iz frižidera) krupno narendati u brašno. To će te bez problema da uradite ako maslac pre svakog rendisanja uvaljate u brašno. Od brašna i izrendanog maslaca rukama napraviti mrvicasto testo. Dodati šecer, vanilin šecer, prašak za pecivo i promešati. Posebno u manjoj posudi žicom za mucenje sjediniti jaje i kiselu pavlaku. Dodati u brašno i umesiti testo. Testo prebaciti na radni sto i podeliti ga

na jedan veci deo (2/3 testa) i jedan manji deo (1/3 testa). Oba testa uviti u providnu foliju, pa veci deo ostaviti u frižider a manji deo u zamrzivac.

Fil: Zamrznute višnje staviti u cediljku da se ocede (najbolje preko noci). Sok koji se ocedio od višanja staviti u odgovarajucu posudu (ako nemate 250 ml soka, dodajte vodu). Dodati šećer, prstohvat muskatnog oraščica i gustin rastvoren sa tri kašike vode. Promešati i staviti da se kuva. Uz neprekidno mešanje žicom za mucenje kuvati fil da se zgusne. Kada se zgusnulo, skloniti posudu sa vatre, dodati maslac i mešati da se maslac otopi. Zatim ubaciti višnje i sve dobro promešati. Fil prekriti providnom folijom (foliju staviti direktno na fil) i ostaviti da se prohladi.

Kalup sa obrucem velicine 22cm obložiti pek papirom, dno i stranice. Izvaditi testo iz frižidera i staviti ga na pobrašnjenu podlogu. Uz posipanje brašnom razviti testo da bude šire od kalupa. Pomocu oklagije prebaciti ga u kalup i formiraj ivice da budu 2-3 cm visine. Višak testa iseci i ostaviti na stranu. Preko kore sipaj prohladni fil. Preko fila prvo rukama iskidajte komadice testa koje vam je preostalo od formiranja kore (necete moci da ga izrendate jer je jako mekano), pa zatim krupno narendati testo iz zamrzivaca.

Staviti kolac da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Ja sam ga pekla 40 minuta u rerni sa ventilatorom.

Veoma ukusan kolac, kod koga sigurno necete ostati na jednom parcet...

Savet