

Bomba sa višnjama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- **120** g šecera
- **100** g brašna
- **100** g margarina
- **2 kašike** kakao
- **3 kašike** višnjevace
- **3 kašike** sok od višanja
- **1/2** praška za pecivo

Fil:

- **300** g šlaga
- **30** g šecera u prahu
- **50** g badema
- 1 ucvršćivac za šlag
- **250** g višanja
- **60** g čokolade

Priprema

Brašno, kakao, prašak za pecivo promešati. Tome dodati predhodno umucena jaja, šećer, te na kraju dodati margarin uz stalno mešanje. Dobro umucenu masu kašikom vaditi u namašćen pleh, velicine 30×20cm. Fino izravnati i peci u predhodno zagrejanom rerni na 190 stepeni 15 minuta. Ostaviti da se ohladi i tek onda vaditi iz pleha. Na sredini kore izrezati krug precnika velicine cinije u koju ćete staviti kolac. Koristila sam ciniju precnika 16 cm, a 9 cm duboku. Krug ostaviti na stranu i natopiti smesom pomesane višnjevace i soka od višanja. Preostali deo kore staviti u ciniju, rukama izdrobiti, te poprskati preostalim sokom višanja i višnjevace. Unutrašnjost cinije u kojoj ćete praviti kolac obložite celofanom fino ravnajući celofan. Rukama zatim uzimajte izmrvljenu koru i obložite ravnomjerno unutrašnjost cinije lagano pritiskajući. Ciniju zatim staviti u frižider. Teci šlag dobro umutite sa mikserom i u to polako dodajte šećer pomešan sa ucvršćivacem za šlag. Dobro umucenom šlagu dodajte propržene i iseckane bademe, višnje i izirendanu cokoladu mešajući polagano sa kašikom kako bi se sastojci ravnomerno izmešali. Pripremljenu ciniju zatim filovati sa smesom i na kraju preko staviti krug koji ste predhodno izrezali. Kolac zamotajte u celofan, poklopite i ostavite u frižider preko noci. Dobro ohlaen kolac prevrnite, polako izvadite iz cinije i pospite na kraju šećerom u prahu.

Savet

Jako ukusno! :D