**Autor**Anamarija Gulić

ShareTweetSaveEmail

1

… kad se zajedno spoje kakao, višnje i majoneza. Sočan kakao biskvit u dva sloja spojen sa slojem domaće marmelade od marelica. Zatim sloj višanja pa sloj nježne kreme od slatkog vrhnja za šlag i ricotta sira, pa sloj voćnog želea i na kraju opet sloj nježne kreme.Pravi desert za ugodne trenutke okupljanja za obiteljskim stolom.

2

Pripremiti manji četvrtasti kalup i obložiti ga papirom za pećenje, Pećnicu zagrijati na 180 C.

3

u zdjeli sa špatulom promješati vodu, majonezu, šećer, vanilin šećer a zatim umješati prosijano brašno, prašak za pecivo i kakao..Sve sjediniti i smjesu rasporediti u pripremljen kalup. Biskvit peći 30 minuta.Ohladiti ga na kuhinjskoj rešetki a zatim ga prerezati po dužini u dvije trake.

4

Staviti prvu traku biskvita na pladanj, namazati ga sa marmeladom a zatim poklopiti sa drugom trakom biskvita. Oko biskvita staviti obruč kojeg napravite od nekoliko slojeva alu folije složene u traku.

5

U lončić stavite da zakuha voda sa šećerom i onda dodajte smrznute višnje i neka sve zajedno kuha na laganoj vatri oko 5 minuta (pazite da vam se višnje ne raspadnu). Višnje ocijedite u cijedilu a tekućinu sačuvajte jer će vam trebati za pripremu voćnog želea,

6

Tekućinu vratite u lončić i u nju umješajte žlicu praška za puding i kuhajte par minuta dok

se ne zgusne poput pudinga. Dobiveni žele istresite na plitki duguljasti pladanj koji prije obložite prozirnom folijom i ostavite ga da se ohladi i stvrdne.

7

Na biskvit ravnomjerno rasporedite ocjeđeno voće.

8

U zdjeli pomiješajte ricotta sir i šećer u prahu da dobijete svilenkastu teksturu.
U drugoj zdjeli mikserom izmiksajte čvrsto vrhnje za šlag. Šlag dodajte postepeno u zdjelu sa ricottom i šećerom i sve zajedno cijelo vrijeme miksajte i povežite u kremu.

9

Na voće rasporedite pola kreme. Na kremu stavite traku od voćnog želea a zatim rasporedite ostatak kreme.

10

Gotovi kolač vratite nekoliko sati u hladnjak da se krema lijepo stvrdne.
Prije posluživanja maknite traku od alu folije i dekorirajte kolač tako da ga posipate sa gorkim kakaom i ukrasite ga sa smrznutim višnjama i listovima matičnjaka.

IMA NEKA TAJNA VEZA...



11

Dobar tek Vam želim!

IMA NEKA TAJNA VEZA...



ZA BISKVIT:
250 g brašna
šećera
2 čajna žličica praška za pecivo
1 vanilin šećer
30 g gorkog kakaa
165 g Zvijezda majoneze
250 ml vode
2 jušna žlica marmelade od marelica
ZA VOĆNI NADJEV:
300 g smrznutih višanja
100 ml vode
60 g šećera
ZA VOĆNI ŽELE:
100 ml tekućine u kojoj su se kuhale višnje
1 jušna žlica praška za puding od vanilije
ZA KREMU:
250 g svježe ricotte
2 jušna žlica šećera u prahu
250 ml vrhnja za šlag
ZA DEKORACIJU:
1 čajna žličica gorkog kakaa
smrznute višnje
listovi svježeg matičnjaka



NAMIRNICE

ZA BISKVIT:
250 g brašna
šećera
2 čajna žličica praška za pecivo

1 vanilin šećer
30 g gorkog kakaa
165 g Zvijezda majoneze
250 ml vode
2 jušna žlica marmelade od marelica
ZA VOĆNI NADJEV:
300 g smrznutih višanja
100 ml vode
60 g šećera
ZA VOĆNI ŽELE:
100 ml tekućine u kojoj su se kuhale višnje
1 jušna žlica praška za puding od vanilije
ZA KREMU:
250 g svježe ricotte
2 jušna žlica šećera u prahu
250 ml vrhnja za šlag
ZA DEKORACIJU:
1 čajna žličica gorkog kakaa
smrznute višnje
listovi svježeg matičnjaka

Način pripreme

1

… kad se zajedno spoje kakao, višnje i majoneza. Sočan kakao biskvit u dva sloja spojen sa slojem domaće marmelade od marelica. Zatim sloj višanja pa sloj nježne kreme od slatkog vrhnja za šlag i ricotta sira, pa sloj voćnog želea i na kraju opet sloj nježne kreme.Pravi desert za ugodne trenutke okupljanja za obiteljskim stolom.

2

Pripremiti manji četvrtasti kalup i obložiti ga papirom za pećenje, Pećnicu zagrijati na 180 C.

3

u zdjeli sa špatulom promješati vodu, majonezu, šećer, vanilin šećer a zatim umješati prosijano brašno, prašak za pecivo i kakao..Sve sjediniti i smjesu rasporediti u pripremljen

kalup. Biskvit peći 30 minuta.Ohladiti ga na kuhinjskoj rešetki a zatim ga prerezati po dužini u dvije trake.

4

Staviti prvu traku biskvita na pladanj, namazati ga sa marmeladom a zatim poklopiti sa drugom trakom biskvita. Oko biskvita staviti obruč kojeg napravite od nekoliko slojeva alu folije složene u traku.

5

U lončić stavite da zakuha voda sa šećerom i onda dodajte smrznute višnje i neka sve zajedno kuha na laganoj vatri oko 5 minuta (pazite da vam se višnje ne raspadnu). Višnje ocijedite u cijedilu a tekućinu sačuvajte jer će vam trebati za pripremu voćnog želea,

6

Tekućinu vratite u lončić i u nju umješajte žlicu praška za puding i kuhajte par minuta dok se ne zgusne poput pudinga. Dobiveni žele istresite na plitki duguljasti pladanj koji prije obložite prozirnom folijom i ostavite ga da se ohladi i stvrdne.

7

Na biskvit ravnomjerno rasporedite ocjeđeno voće.

8

U zdjeli pomiješajte ricotta sir i šećer u prahu da dobijete svilenkastu teksturu.
U drugoj zdjeli mikserom izmiksajte čvrsto vrhnje za šlag. Šlag dodajte postepeno u zdjelu sa ricottom i šećerom i sve zajedno cijelo vrijeme miksajte i povežite u kremu.

9

Na voće rasporedite pola kreme. Na kremu stavite traku od voćnog želea a zatim rasporedite ostatak kreme.

10

Gotovi kolač vratite nekoliko sati u hladnjak da se krema lijepo stvrdne.
Prije posluživanja maknite traku od alu folije i dekorirajte kolač tako da ga posipate sa

gorkim kakaom i ukrasite ga sa smrznutim višnjama i listovima matičnjaka.

IMA NEKA TAJNA VEZA...



11

Dobar tek Vam želim!

IMA NEKA TAJNA VEZA...



IMA NEKA TAJNA VEZA…
NAMIRNICENačin pripreme