

# Sočni kolač s bademima i višnjama (Ø 28 cm)

Sočni zalogaj za cijelu obitelj.

oko 24 komada    uspijeva lako  do 20 Min.



## 1 Priprema:

Ostavite višnje da se na cjediljci dobro ocijede. Namastite kalup za torte i umetak. Zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica 180 °C**  
**Pećnica na vrući zrak 160 °C**

## 2 Tijesto:

U posudi maslac ili margarin mikserom (metlicama) pjenasto izradite. Potom postupno dodajte šećer i vanilin šećer i miješajte dok ne dobijete povezanu masu. Na najvećoj brzini dodajte jaje po jaje i miješajte 1/2 minute. Umiješajte Amaretto i Crème fraîche. Brašno pomiješajte s Backin praškom za pecivo i kratko umiješate u 2 porcije. Pažljivo umiješajte višnje. Tijesto ravnomjerno rasporedite po kalupu. Kalup na rešetki gurnite u pećnicu.

**Nivo pećnice donja trećina**  
**Vrijeme pečenja: oko 55 Minute**

## Sastojci:

### Za kalup za torte (Ø 28 cm s umetkom):

masnoće

### Tijesto:

1 staklenka višanja (ocijeđena masa 350 g)  
300 g mekog maslaca ili margarina  
275 g šećera  
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera  
5 jaja (veličine M)  
3 žlice Amaretta (likera od badema)  
1 čaša po 200 ml milerama (150 g)  
350 g pšeničnog brašna  
4 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo  
200 g Dr. Oetker Badema mljevenih

### Preljev:

100 g mliječne čokolade



Dr. Oetker Hrvatska

Ostavite kolač otprilike 10 min. u kalupu, onda ga iskrenite na rešetku za kolače i ostavite da se ohladi.

**3** **Preljev:**

Usitnite čokoladu, rastopite je na pari na slaboj vatri i poprskajte po kolaču. Neka se preljev stvrdne.

Tip from the Test Kitchen

- Kolač možete zamrznuti.

