

# Mramorni kolač sa višnjama



## Izrada:

Svi sastojci za pripremu najbolje je da budu sobne temperature. Ako su višnje zaleđene, prethodno ih odlediti i ocijediti višak tečnosti. Svježe višnje otkoštiti, a ako su iz kompota, ocijediti ih od viška tečnosti.

Pripremite četvrtasti kalup dimenzija 30x10 cm (onaj za pečenje hljeba). Podmažite masnoćom kako bi se pek papir lakše zalijepio. Iskrojite trake pek papira i obložite dno i stranice kalupa.

Pripremite 2 posude za miksanje. U jednoj odvojiti bjelanjke od žumanjaka i umutite čvrst šaum. Žumanjke sačuvajte u nekoj manjoj zdjelici.

U drugoj posudi umutite maslac nasjeckan na kockice, šećer u prahu i aromu vanile, a zatim dodajte i jedan po jedan žumanjak uz stalno miksanje. Dodati pavlaku i jogurt, prmiješati. Prosijte i brašno i prašak za pecivo i dobro promiješajte (biće malo čvršća smjesa), zatim postepeno dodajte i umućeni šaum od bjelanjaka, sjedinite sve silikonskom špatulom.

Odvojite otprilike 1/3 smjese i dodajte u nju prosijan kakao i vodu (po želji umjesto vode možete dodati rum) i promiješajte.

U pripremljen kalup sipati svijetlu pa tamnu smjesu (svijetle malo više). Zatim drvenim štapićem napraviti šare kroz tijesto. Rasporediti i višnje, blago ih utisnuti u tijesto. Isti postupak ponoviti još 2 puta.

Kolač peći u prethodno zagrijanoj rerni na 170 °C, oko 70 minuta (dužinu i temperaturu pečenja prilagodite vašoj rerni). Bitno je da ne izgori ili da ostane nepečen, za provjeru koristite čačalicu.

Pečen kolač ohladiti cca 2 sata, a zatim poslužiti.

Prije serviranja, po želji, posuti šećerom u prahu ili omiljenom čokoladnom glazurom.

Prijatno!

## Potrebni sastojci:

- 200 g maslaca (sobne temperature)
- 250 g šećera u prahu
- 4 kom jaja (odvojiti žumanjke od bjelanjaka)
- 2 kašike Dr.Oetker vanila arome
- 200 g pavlake (20% m.m., sobne temperature)
- 100 g tečnog jogurta (sobne temperature)
- 350 g mekog (glatkog) brašna
- 12 g Dr.Oetker praška za pecivo
  
- 20 g Dr.Oetker kakao praha
- 2 kašike vode

-cca 250 g višanja (svježe, zamrznute ili iz kompota)