

Biskuit (für ein mittleres Blech: 35x27x6 cm):

4 Eier, getrennt
160 g Zucker
60 ml warmes Wasser
60 ml Sonnenblumenöl
160 g Mehl + 2 EL Back-Kakao
1,5 TL Backpulver

Kirschegelee:

2 Gläser Sauerkirschen inkl. Saft (2 x 680 g)
2 Pkg. Vanillepuddingpulver (alternativ 80 g Speisestärke)
80 g Zucker

500 ml Sahne
80 g Zartbitter-Raspelschokolade
Kandierte Kirschen



Biskuitteig:

- 1) Heitzt den Backofen auf 175 Grad O/U Hitze vor. Schlagt das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee.
- 2) Schlagt die Eigelbe mit dem Zucker so lange schaumig, bis eine hellgelbe Masse entstanden ist.
- 3) Danach lasst ihr unter Rühren das Wasser und Öl einrinnen.
- 4) Vermischt Mehl, Kakao und Backpulver miteinander und siebt es über den Teig. Hebt es mit einem Schneebesen unter, genauso wie den Eischnee.
- 5) Gebt den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech der Größe: 35x27x6 cm und backt ihn bei 175 Grad O/U Hitze ca. 20-25 min lang.
- 6) Testet mit einem Zahnstocher, ob der Teig durch ist. Nehmt ihn aus dem Backblech heraus, zieht das Backpapier ab und legt ihn entweder zurück in die gereinigte Backform oder auf ein Tablett und legt einen Tortenrahmen drumherum (siehe Video). Lasst ihn vollständig auskühlen.

Kirschegelee und oberste Schicht:

- 1) Vom Kirschsafft entnehmt ihr ca. 200 ml und vermischt diese mit dem Zucker und Vanillepuddingpulver. Den Rest schüttet ihr in einen Topf und erhitzt ihn.
- 2) Rührt die Puddingmischung in den heißen Saft ein. Kocht so lange unter ständigem Rühren, bis daraus ein Pudding geworden ist. Rührt zügig die Kirschen ein und nehmt den Topf vom Herd.
- 3) Verteilt den heißen Pudding über dem ausgekühlten Boden. Lasst ihn bei Zimmertemperatur und dann im Kühlschrank vollständig auskühlen.
- 4) Schlagt die Sahne steif. Entnehmt ca. ¼ davon und gebt es in einen Spritzbeutel. Den Rest verteilt ihr gleichmäßig über der Kirschsicht. Darüber verteilt ihr die Raspelschokolade. Teilt den Kuchen in Stücke ein und setzt auf jedes Stück einen Sahne-Tupfer und eine kandierte Kirsche.

Biskvit (za pleh veličine: 35x27x6 cm):

4 jaja, podjeljena na žumanjke i bjelanjke
160 g šećera
60 ml tople vode
60 ml suncokretovog ulja
160 g brašna + 2 kašike kakaa
1,5 kašičica praška za pecivo

Puding od višanja:

2 tegle višanja sa sokom (2 x 680 g)
2 pak. pudinga od vanilije (alternativno 80 g
gustina)
80 g šećera

500 ml vrhnja za šlag
80 g čokoladnih listića ili naribane tamne čokolade
Kandirane trešnje



Biskvit:

- 1) Zagrijte rernu na 175 stepeni gornji/donji grijači. Bjelanjke sa trunčićem soli istucite u čvrsti snijeg.
- 2) Žumanjke skupa sa šećerom kremasto umutite dok se ne stvori svijetlo žuta smjesa.
- 3) Postepeno dodajte vodu i ulje.
- 4) Pomiješajte brašno, kakao i prašak za pecivo i prosijte ih preko smjese od žumanjaka. Suhe sastojke laganim pokretima umiješajte. Na kraju umiješajte i snijeg od bjelanjaka.
- 5) Tijesto saspite u pleh vel.: 35x27x6 cm obložen pek papirom i pecite na 175 stepeni gornji/donji grijači 20-25 min.
- 6) Provjerite čačkalicom da li je biskvit gotov. Izvadite ga iz pleha, odstranite pek papir, očistite pleh i vratite biskvit unutra ili ga stavite na tacnu pa stavite obroč oko njega (video). Ostavite ga da se potpuno ohladi.

Puding od višanja i šlag:

- 1) Od soka od višanja oduzmite 200 ml i pomiješajte sa šećerom i pudingom. Preostali sok prokuhajte.
- 2) U vreli sok dodajte pripremljenu mješavinu. Kuhajte uz stalno miješanje dok se ne stvori puding. Potom brzo umiješajte višnje i maknite šerpu sa vatre.
- 3) Vreli puding raspodijelite po biskvitu. Ostavite na sobnoj temp. pa u frižideru da se potpuno ohladi.
- 4) Vrhnje istucite u šlag. Jedan dio (ca. ¼ oduzmite i stavite u špric kesicu). Preostali šlag nanesite na sloj od višanja. Zatim kolač pospite čokoladnim listićima. Podijelite ga na komade i na svakom napravite tufnicu od šlaga i dekorirajte kandiranom trešnjom.