

PLJACOK – "ZIMSKA VIŠNJA"



SESTAVINE

Testo:

400 g pšenične moke
180 g hladnega masla
2 jajci
50 g (2 žlici) kisle smetane
1 žlica sladkorja
½ žličke soli
70-85 g čokolade ali kakava v prahu za dekoracijo (neobvezno)

Krema:

6 jajc
ščepec soli
800 g razkoščičenih zamrznjenih višenj ali češenj
70 g sladkorja za beljake
100 g sladkorja za rumenjake
100 ml mleka
150 g masla
1 g posušenih kamilic

POSTOPEK

1. V skledo presejemo moko, dodamo ½ žličke soli in 180 g hladnega naribanega masla. Vse skupaj zmešamo, da dobimo homogene drobtine.
2. V drugo skledo ubijemo 2 jajci, dodamo žlico sladkorja in stepamo do gladkega. Mešanici dodamo 2 žlici (50 g) kisle smetane in ponovno stepamo.
3. Mešanici moke in masla dodamo mešanico jajc, kisle smetane in sladkorja ter z rokami dobro pregnetemo. Dobiti moramo homogeno maso. Testo razdelimo na štiri enake dele, od katerih vsak tehta približno 170-180 g. Oblikujemo jih v krogle, zavijemo v folijo in damo za 30 minut v hladilnik.
4. Vmes odmrzujemo višnje in jih damo v cedilo, da odteče odvečni sok.
5. Za kremo dobro stepemo 6 rumenjakov in 100 g sladkorja. Dodamo 100 ml toplega mleka. Mešanico med nenehnim mešanjem kuhamo na srednji temperaturi, dokler ne doseže gostote kisle smetane. Še topli mešanici dodamo ščepec suhih zdrobljenih kamilic (tako se njihova aroma lažje sprosti) in pustimo, da se ohladi.

6. Ločeno stepamo 150 g masla, dokler ne postane masa rahla, penasta in svetla. V stepeno maslo postopoma dodajamo kremo iz rumenjakov in mešamo do gladkega. Skledo s kremo pokrijemo s folijo, tako da se folija dotika površine kreme in ohladimo.

7. Za kremo iz beljakov vzamemo dve posodi in v vsaki stepamo 3 beljake s ščepcem soli. Z mešalnikom stepamo približno 1 minuto. Nato dodamo 35 g sladkorja in stepamo, dokler ne nastane trd sneg.

8. Pripravimo dva kvadratna pekača s stranico 25 cm in ju obložimo s peki papirjem. Na peki papir prvega pekača naribamo prvi del testa. Testo posujemo z višnjami, sledi plast kreme iz beljakov, katero prekrijemo s plastjo naribanega drugega dela testa.

Enak postopek ponovimo tudi pri pripravi mase za drugi pekač.

9. Tako pripravljeno testo damo v pečico, ogreto na 180 stopinj. Pečemo 20 minut. Nato ga ohladimo na sobno temperaturo.

10. Ohlajeni testi premažemo s kremo. Pecivo sestavimo tako, da testi položimo eno na drugo in okrasimo z naribano čokolado. Predno pecivo postrežemo, ga damo vsaj za dve uri v hladilnik.