Cheery kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** jaja
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**mlijeka
- **5 kašika** ulja
- **3 kašike** cokolade u prahu
- **1/2** praška za pecivo
- **10 kašika** brašna

Fil I:

- **500 g**višanja
- **8 kašika**šecera
- **50 g**gustina
- **50 ml**vode

Fil II:

- **500 ml**mlijeka
- **2 vrecice**pudinga od vanilije
- **3 kašike** šecera
- **50 g** margarina
- **100 g** bijele milka cokolade

Za fil III:

- **300 g**mljevenog plazama keksa
- **200 ml**soka od višanja
- **50 g** margarina
- **2 kašike**šecera u prahu

Ostalo:

- **250 g**jaffa biskvita sa okusom višnje
- **50 ml**soka od višanja
- **2 vrecice** šlag kreme od cokolade

Priprema

Pocinjemo sa pripremom kore, odvojiti žumanca od bjelanjaka i u žumanjke dodati šecer mutiti dok masa ne postane svijetlo žuta, a zatim dodavati uz lagano mucenje ostale sastojke, mlijeko, ulje, cokoladu u prahu i na kraju snijeg od bjelanjaka, i brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Smjesu izliti u kalup i peci 20 minuta na 200 C. Dok se kora hladi pripremamo fil od višanja. U odgovarajucu posudu staviti višnje i šecer, malo vode i kuhati na laganoj vatri oko 15 minuta. Razmutiti gustin sa malo vode i preliti preko višanja, kad fil postigne željenu gustinu skinuti s vatre. Fil (II): Od gore navedenih sastojaka skuhati puding, u ohlaen puding dodati margarin i rastopljenu cokoladu. Kremu izjednaciti. Fil (III): mljeveni plazma keks potopiti sa sokom od višnje i dodati predhodno izraen margarin sa šecerom u prahu. Smjesu dobro izjednaciti. Finalni dio: Ohlaenu koru posuti sa malo soka od višanja, nanijeti fil od keksa (III), zatim staviti fil od višanja (I) , poredati jaffa biskvit koji namocimo u sok, a jaffa biskvit redati tako da cokoladni dio bude okrenut dole. Preko staviti kremu od vanilije (II). Umutiti šlag kremu prema upusvu sa vrcice i premazati kolac. Ukrasiti po želji.

Savet