

Lud lab sa višnjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kolac:

- 5+7jaja
- **300 g**šecera
- **250 g**margarina
- **5 kašika**brašna
- 1prašak za pecivo
- **500 g**višanja
- **1 kašika**kakao
- **100 ml**ulja
- **200 g**cokolade
- **5 kašika**šecera

Priprema

Izmutiti 5 jaja sa 5 kašika šecera, 5 kašika brašna, praškom za pecivo, kakaom. Staviti da se pece. Fil: Izmutiti 7 jaja sa 300 g šecera i preruciti u šerpu i staviti da se kuva na pari, dodati 100 g cokolade i kuvati 15 minuta. Kad se fil ohladi pomešati ga sa jednim izradjenim margarinom. Premazati koru filom i preko fila ravnomerno poredjati višnje jednu pored druge. Otopiti 100 g cokolade i preliti gotov kolac.

Savet