

Posne ceri kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- **2 caše (od jogurta)**brašna
- **1 cašašecera**
- **1,5 kašicasode bikarbone**
- **4 kašikepekmeza po želji** (najbolje od šljiva)
- **40** grendane posne cokolade
- **1/2 cašeulja**
- **3/4 cašekisele vode**
- **1/2 kesicecimeta**

Za fil:

- **500** gociščenih višanja
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **15 kašikašecera**
- **1 l**vode

Za dekoraciju:

- **2 kesice** posnog šлага
- **po potrebki** sile vode
- **po želji** rendane posne cokolade

Priprema

U jednoj posudi izmešajte praškaste proizvode-brašno, šecer, sodu bikarbonu i cimet. Posebno izmešajte pekmez sa uljem i vodom, pa sjedinite sa praškastim sastojcima. Dobro sve pomešajte da se sastojci sjedine. Na kraju umešajte i rendanu cokoladu. Podmažite i pobrašnjite odgovarajući pleh, pa izlijte u njega masu za biskvit i pecite u rerni zagrejanoj na 180 stepeni 30-35 minuta.

Dok je biskvit još vruc, premažite ga tankim slojem pekmeza.

Višnje operite i ocistite od koštica, pa ih iseckajte na komadice (ako su iz zamrzivaca, prethodno ih dobro ocedite). Od litre vode odvojte oko 200 ml i rastvorite prašak za puding, a ostatak vode stavite sa šecerom i višnjama na ringlu. Kad provri, kuvajte još nekih 10-15 minuta, pa onda sipajte rastvoren puding i skuvajte fil (gustine kao za klasican puding). Vreo fil prelijte preko premazanog biskvita, lepo sve rasporedite i poravnajte.

Ostavite da se lepo stegne i ohladi, pa premažite umucenim šlagom i ukrašite rendanom cokoladom po Vašoj želji.

Savet

Umesto šлага možete staviti i glazuru od okolade.