

# **Nepecen kolac od višanja i keksa**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Za podlogu:**

- **200 g**petit ber ili plazma keksa
- **100 g**margarina
- **3 štangle**cokolade za kuvanje
- **2 kašike**šecera

### **Za fil:**

- **oko 300 g**višanja (svežih ili zamrznutih)
- **5 kašike** šecera
- **4-5 kašike**gustina
- **1 kesica**šлага u prahu

## **Priprema**

Keks što sitnije izlomite rukama i stavite u jednu posudu. Višnjama izvadite koštice. U posebnu posudu stavite oko 2 dl vode, 2 kašike šecera, cokoladu i margarin i ostavite da vri sve dok se cokolada ne otopi. Ovim prelijite keks i sve dobro izmešajte, pa rukama rastanjite na dugacku tacnu. Ostavite da se ohladi i stegne.

Za to vreme u sud stavite oko 2,5 dl vode, 5 kašike šecera i višje da provre. U sok koji vam je preostao od višanja rastvorite gustinu, pa ga dodajte višnjama. Kuvajte još nekoliko minuta i kada se fil zgasne, sklonite sa vatre i ostavite da se malo prohladi, a onda ga premažite preko mase sa keksom. Ostavite da se dobro ohladi i stegne.

Umutite šlag prema uputstvu na kesici i premažite preko fila.

### **Savet**

Ovaj kola je moja improvizacija, kako bih iskoristila višnje iz zamrzivaa, a umesto višanja možete koristiti i jagode, maline i sl.