

okoladni kolac sa višnjom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** mleka
- **150 g** šecera
- **80 g** gustina
- **300 g** Menaž čokolade
- **150 g** maslaca
- **200 g** višnji
- **300 g** piškota
- **250 g** sok od višanja

Priprema

okoladni fil: Gustin razmutiti sa malo mleka. U preostalo mleko staviti šecer i kad provri, usuti gustin i kuvati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati čokoladu i mešati da se otopi. Ostaviti da se dobro ohladi (na sobnoj temperaturi). Umutiti maslac i pomešati sa ohlaenim čokoladnim kremom.

Vocni fil: Gustin razmutiti sa malo vode. U preostalu vodu staviti šecer i višnje i kad provri, usuti gustin i kuvati da se zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Ocediti sok od višanja. Ako nema 250 ml, dodati vodu. Piškote (14 komada) umakati u sok od višanja i reati na tacnu.

Preko staviti cokoladni fil (polovinu ukupne kolicine), pa još jedan red piškota.

Zatim staviti vocni fil, treci red piškota, pa cokoladni fil. Staviti tortu u frižider da se ohladi i stegne.

Savet

Kola je vrlo ukusan, od dupliranih navedenih sastojaka može da se napravi velika torta.