

Crnac sa višnjama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 1 jaje
- 200 g šećera
- 2 kašike masti
- 250 g brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 ml mleka

Za fil:

- 400 ml mleka
- 200 g šećera
- 4 kašike gustina
- 1 kašika kakaoa
- 50 g Menadž čokolade
- 250 g margarina/putera
- 500 g višanja

Za glazuru:

- **150 g**Menaž cokolade
- **1 kašik**aulja
- **50 g**margarina
- **4 kašik**emleka

Priprema

Kora: Umutiti jaje sa šećerom i sa 2 kašike masti, pa dodati brašno, kakao, prašak za pecivo i usput dodavati mleko. Peci oko 15 minuta na 200 stepeni u podmazanom plehu.

Fil: Staviti mleko da se kuva sa šećerom, pa dodati gustin pomešan sa kakaom i 50 g menadž cokolade. Mešati sve vreme, kako se ne bi stvorile grudvice. Skinuti sa vatre i ostaviti da se hladi. Penasto umutiti margarin i dodati ohlaen fil sa mlekom, pa dodati višnje. Premazati fil preko ohlaene kore.

Glazura: Otopiti 150 g menadž cokolade na pari, uz 50 g margarina. Dodati ulje i mleko, neprestano mešajući. Preliti glazuru preko fila.

Savet