

Kakao kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 dl jogurta
- 1,5-2 caše (od 2 dl) šecera
- 1 caša ulja
- 3 caše brašna
- 4 kašike kakaoa
- 1 kesica praska za pecivo
- 200 godmrznutih i oceenih višanja
- 3 kašice ekstrakta ruma

Za preliv:

- 100 g šecera
- 125 ml vode
- 1 kašika kakaoa

Za glazuru:

- 100 g bele cokolade ili crne za kuvanje

Priprema

Sve sastojke osim višanja umutiti dobro mikserom. U umucenu smesu dodati oceene višnje i sve sjediniti lagano varjacom.

Smesu uliti u podmazan pleh i peci 30 minuta na 170 stepeni. Ostaviti kolac da se ohladi.

Po želji kolac preliti sa kakao prelivom ili ga premazati sa cokoladnom glazurom. Za kakao preliv: U vodi otopiti šećer, zatim dodati kakao i sve mešati na laganoj vatri da se razbiju grudvice od kakaoa. Kolac iseci na kockice, svaku kocku izbockati nožem i preliti sa vrucim prelivom. Za glazuru: okoladu otopiti sa malo ulja i premazati preko kolaca.

Kolac bez preliva.

Savet

Mera je aša od 2 dl.