

Kremasti kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 12 kašika ulja
- 12 kašika mleka
- 20 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike kakaoa

Fil:

- 3 dlmleka
- 3 kašike šećera
- 150 g margarina
- 1 kesica pudinga vanila
- 1 dlatke pavlake

Ostalo:

- 100 g cokolade
- 1 dl slatke pavlake
- 200 g višanja

Priprema

Umutiti penasto šećer i jaja. Umešati mleko, brašno i prašak za pecivo. Podeliti testo na 2 dela i u jedan umešati kakao. Zagrejati rernu na 200 stepeni. Manji pleh podmazati i posuti brašnom. Razliti žutu smesu, pobacati višnje pa preko braon smesu. Peci kolac oko 25 minuta na 200 stepeni. Za to vreme skuvati kremu tako što skuvamo puding, jedan deo mleka stavimo da zavri, a drugi deo pomešamo sa šećerom i pudingom. Razmuceni puding ukuvamo u zavrelo mleko. Kad se krema prohladi spojimo sa margarinom. Umutiti slatku pavlaku i spojiti sa kremom.

Preko prohladenog kolaca naneti fil, a preko glazuru od cokolade. Glazuru pravimo tako što zagrejemo slatku pavlaku do vrenja i sklonimo sa vatre i lagano umešamo lomljenu cokoladu. Malo prohladimo i prelijemo kolac. Nakon par sati hlaenja kolac iseci na kocke.

Savet