

okoladni kolac sa kafom i višnjama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **100 g** maslaca
- **150 ml** skuvane, jake, kafe
- **8 kašika** kakaoa
- **200 g** šecera
- **1** jaje
- **150 g** vocnog jogurta (od višanja)
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** iseckane čokolade
- **300 g** čističenih višanja

Glazura:

- **100 g** crne čokolade za kuvanje
- **100 g** mlečne čokolade
- **4 kašike** šecera
- **8 kašika** ulja
- **8 kašika** mleka
- **80 ml** pavlake za kuvanje

Priprema

U vanglicu staviti, omekšali, maslac i šećer, pa penasto umutiti. Dodati jaje i sjediniti. Zatim dodati skuvanu, ohlaenu, kafu i vocni jogurt. Umutiti.

Pomešati brašno, kakao i pecivo, pa sipati u smesu sa kafom. Dobro umutiti. Na kraju ubaciti iseckanu cokoladu i višnje (višnje prethodno posuti sa kašikom brašna i dobro promešati). Drvenom varjacom dobro sjediniti sastojke.

Uzeti pleh, vel. 30x20cm, pa dno obložiti pek papirom a stranice premazati maslacem. U pripremljeni pleh sipati umucenu smesu, ravnomerno je rasporediti i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni.

Peceno testo (probati cackalicom da li je peceno) izvaditi i ostaviti da se ohladi. Ohlaenu koru prevrnuti na, odgovarajuci, pleh i skiniti pek papir. Vratiti koru u pleh, u kome se pekla, ali tako da donja kora sada bude na površini (zato što je ravna, zbog glazure).

Glazura: U šerpicu staviti, izlomljene, obe vrste cokolade, pa dodati šećer, ulje i mleko. Zagrevati na tihoj temperaturi da se svi sastojci rastope i sjedine, uz povremeno mešanje. Kada su se sastojci otopili i sjedinili, energicno mešati da bi glazura postala sjajna. Ubaciti pavlaku za kuvanje, promešati još minut, dva pa skloniti sa šporeta.

Peceno testo izbozkati viljuškom, po celoj površini, pa (prvo) kašikom preliti celi kolac. Ostatak glazure preliti preko kolaca i ostaviti da se glazura stegne. Iseci kolac na kocke i poslužiti.

Savet