

okoladni kolac sa višnjama (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za biskvit:

- 6jaja
- 250 gšecera
- 150 gmekog brašna
- 150 goštrog brašna
- 250 gmargarina
- 1 kesicapraška za pecivo
- 100 mlmleka
- 3 kašicicekakao praha
- 700 gvišanja

Za kremu:

- 700 mlmleka
- 2pudinga od vanile
- 2 kesicevanilin šecera
- 6 kašikašecera
- 200 gmargarina

Za preliv kolaca:

- 200 gcokolade
- 50 gmargarina
- 1 kašikaolja

Priprema

Priprema biskvita: Omekšali margarin i šećer penasto umutiti. Dodati jedno po jedno žumance i mleko, pa dodati brašno izmešano sa praškom za pecivo. Posebno umutiti belanca u cvrsto šne pa u prethodnu smesu dodati umucena belanca i lagano sve izmešati. Polovinu mase sipati u podmazanu tepsiju, a u preostalu smesu dodati kakao. Izmešati pa preliti preko žute smese u tepsiji. Po tome rasporediti oceene višnje i peci na 180 stepeni 25 minuta. Pecen biskvit ohladiti zatim skuvati kremu.

Krema: Skuvati puding u mleku pa u prohlaoeno dodati umucen margarin. Premazati preko kore i preliti glazurom od cokolade. Glazure: 200 g cokolade otopiti sa 50 g margarina i 1 kašikom ulja, prohladiti i preliti preko kreme.

Savet

Umesto višanja mogu se koristiti i trešnje.