*Kolac *Rozmari* sa cokoladom i višnjama*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**belance
- **70 g**šecera
- **1/2 kašicice**sirceta
- **200 g**keksa
- **80 g**oraha
- **100 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **oko 250 g**višanja

okoladni preliv:

- **50 g**cokolade
- **50 g**margarina
- **70 g**šecera
- **1,5 dl**mleka
- **1 kašika**gustina
- **2 kašike**kakaoa

Priprema

Umutite belance u šam, dodajte šecer pa nastavite sa mucenjem dok ne postane gust i sjajan. Na kraju dodajte sirce i po jednu kašicicu šama stavljajte, na uljem podmazan pleh. Puslice stavite u rernu, zagrejanu na 120 stepeni i pecite oko sat vremena. Pecene puslice ostavite da se ohlade.

Keks izdrobite rukama, a orahe sameljite (ja sam koristila blender).

U odgovarajucu posudu stavite keks, orahe i puslice (ukoliko su previše velike prepolovite ih rukama).

U drugoj posudi na laganoj vatri istopite cokoladu i margarin, uz neprestano mešanje, pa time prelijte keks, orahe i puslice.

Sve pažljivo izmešajte, pa dobijenu smesu rasporedite u okruglu posudu, pritiskajuci rukama da se svi sastojci povežu.

U manji sud stavite mleko, šecer, gustin i margarin pa kuvajte dok se ne dobije gustina želea.

Zatim dodajte cokoladu i kakao. Kada se cokolada otopi i sve dobro sjedini, sklonite sa vatre.

Preko cvrste smese poreajte ocišcene višnje...

preko njih sipajte cokoladnu glazuru i lagano protresite posudu. Kolac ostavite najmanje 3 h u frižideru da se ohladi i stegne i tek tada poslužite.

Savet