

Kolac iznenaenje



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **1** **caša**šecera
- **1** **caša**brašna
- **1** **caša** (**180 g**)pavlake
- **1** **caša**mlevenih oraha
- **1/2** **caše**ulja
- **1/2** **caše**kakaoa
- **4**jajeta
- **1** **kesica**praška za pecivo
- **1** **kesica** vanilin šecera

Vocni fil:

- **250 g**višanja
- **150 g**malina
- **4 kašike** šecera

Glazura:

- **100 g** cokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Pripremiti sastojke.

U posudi za mucenje sipati ulje, pavlaku i jaja, izmutiti mixerom pa dodati brašno, šećer, mlevene orahe, kakao, prašak za pecivo i vanilin šećer. Nastaviti sa mucenjem dok se ne dobije glatka smesa.

Smesu izliti u uvec pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanjoj rerni na 180 C oko 20-25 minuta.

Dok se kora pece pripremiti voce. Maline i višnje staviti u šerpu, dodati šećer i prokuvati 10-15 minuta, dok se šećer ne otopi. Skloniti sa vatre, štapnim mikserom samleti, a zatim procediti. (sok koji je višak od oecenog voca vratiti na šporet da kljuca još 10 ak minuta, kada se ohladi dobice se gusti sirup oko 3 dl, koji ce nam poslužiti za dekorisanje kolaca).

Pecenu koru izvaditi iz pleha, premazati vocem. Otopiti cokoladu sa uljem na pari. Preko vrućeg kolaca premazati glazuru. Ostaviti kolac na hladnom, sat vremena da se stegne.

Kolac iseci na štanglice i poslužiti.

Prijatno.

Savet

Ukusan, jednostavan i relativno brz kola. Mera je aša /šolja od 2 dl. Prijatno