

Dunavski talasi

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg višanja (iz tegle)
- 450 g maslaca
- 215 g šecera
- malo soli
- 6 jaja
- 400 g brašna
- 3 kašičice praška za pecivo
- 550 ml mleka
- 2 kašike ruma
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesica pudinga od vanile
- 50 g šecera u prahu
- 200 g crne cokolade

Priprema

Zagrijati rernu na 180 stepeni. Procediti višnje. Zagrijati 250 g maslaca i izmešati ga sa 200 g šecera i malo soli. Dodati brašno i prašak za pecivo, kao i 5 kašika mleka.

Polovinu testa razvuci po plehu, pa u ostatak umešati rum i kakao. Tamnije testo pažljivo razvuci preko svetlijeg. Rasporediti višnje preko i peci 30 minuta. Izvaditi kolac iz rerne i ostaviti u pleh da se ohladi.

Pripremiti puding sa ostatkom mleka i kašikom šecera. Pustiti puding da se ohladi.

Umutiti 200 g maslaca sa šecerom u prahu. Mutiti i dalje i dodavati kašiku po kašiku pudinga. Premazati kolac pripremljenim kremom.

okoladu rastopiti i ukrasiti kolac u vidu linija.

Ostaviti kolac do služenja u frižider, iseci na kocke i služiti uz kafu. Prijatno!!!!