

## *Lagani kolac s višnjama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **6 kašika**šecera
- **6**jaja
- **4 kašike**oštrog brašna
- **2 kašike**kokosovog brašna
- **1/2**praška za pecivo

#### **Voce:**

- **500** gvišanja

#### **Krem:**

- **300 ml**mleka
- **2 kesice**šlag kreme od cokolade
- **1 kesica**šlag kreme od vanile
- **4-5 kašika**šecera

#### **Preliv za kore:**

- **2 dl**kapucina

### **Priprema**

Izmutiti sve sastojke za koru i ispeci. Dok je piškota u pecnici, ocistiti višnje, a nekoliko ostaviti ucelo, samo im iglom izvaditi koštice, za dekoraciju. Ispecenu koru preseći na pola, preliti sa 2 dl kapucina. Šlag od cokolade umutiti, dodati u njega iscepkane višnje i premazati koru. Pritisnuti drugom, a ceo kolac premazati kremom od vanile. Ukrasiti višnjama i rashladiti.

## **Savet**