

Cheery kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jaja
- 10 kašikašecera
- 10 kašikamlijeka
- 5 kašika ulja
- 3 kašike cokolade u prahu
- 1/2 praška za pecivo
- 10 kašika brašna

Fil I:

- 500 gvišanja
- 8 kašikašecera
- 50 ggustina
- 50 mlvode

Fil II:

- 500 mlmlijeka
- 2 vrecicepudinga od vanilije
- 3 kašike šecera
- 50 g margarina
- 100 g bijele milka cokolade

Za fil III:

- **300 g** mljevenog plazama keksa
- **200 ml**soka od višanja
- **50 g** margarina
- **2 kašike**šecera u prahu

Ostalo:

- **250 g**jaffa biskvita sa okusom višnje
- **50 ml**soka od višanja
- **2 vrecice** šlag kreme od čokolade

Priprema

Pocinjemo sa pripremom kore, odvojiti žumanca od bjelanjaka i u žumanjke dodati šećer mutiti dok masa ne postane svijetlo žuta, a zatim dodavati uz lagano miješanje ostale sastojke, mlijeko, ulje, čokoladu u prahu i na kraju snijeg od bjelanjaka, i brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Smjesu izliti u kalup i peći 20 minuta na 200 C. Dok se kora hladi pripremamo fil od višanja. U odgovarajuću posudu staviti višnje i šećer, malo vode i kuhati na laganoj vatri oko 15 minuta. Razmutiti gustin sa malo vode i preliti preko višanja, kad fil postigne željenu gustinu skinuti s vatre. Fil (II): Od gore navedenih sastojaka skuhati puding, u ohlaen puding dodati margarin i rastopljenу čokoladu. Kremu izjednaciti. Fil (III): mljeveni plazma keks potopiti sa sokom od višnje i dodati predhodno izraen margarin sa šećerom u prahu. Smjesu dobro izjednaciti. Finalni dio: Ohlaenu koru posuti sa malo soka od višanja, nanijeti fil od keksa (III), zatim staviti fil od višanja (I) , poredati jaffa biskvit koji namočimo u sok, a jaffa biskvit redati tako da čokoladni dio bude okrenut dole. Preko staviti kremu od vanilije (II). Umutiti šlag kremu prema upusvu sa vrcice i premazati kolac. Ukrasiti po želji.

Savet