

?okoladne kocke sa višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 3jaja
- **15 kašikašecera**
- **15 kašikaulja**
- **15 kašikamleka**
- **15 kašikabrašna**
- **4 kašikekakaoa**
- prašak za pecivo

Fil:

- **500** gocišcenih višanja
- **100** gcokolade
- **5** dlvode
- **150** gšecera
- 2pudinga od cokolade

Za preliv:

- **2.5** dlslatke pavlake
- **100** gcokolade

Priprema

Prvo skuvati fil: U posudu staviti 4 dl vode i 150 g šećera da se kuva. Umutiti 1 dl vode i 2 pudinga od čokolade, dodati u vodu i šećer i kuvati da se zgusne. Testo za kore: Umutiti 3 žumanca sa 15 kašika šećera, 15 kašika ulja, 15 kašika mleka, 15 kašika brašna, 4 kašike kakaoa, 1 prašak za pecivo i umucena 3 belanca. Pleh velicine 20x35 cm premazati uljem i posuti brašnom. U pleh staviti 1/2 testa i peći 10-ak minuta samo da se malo zapeče, pa po zapečenoj kori rasporediti 500 g očišćenih višanja, preko višanja izrendati 100 g čokolade, preko čokolade rasporediti mlak fil od kuvana pudinga. Preko pudinga staviti drugu polovinu testa i sve skupa peći na 170 stepeni. Kad se kolac ispeče i ohladi staviti preliv. Na tihoj vatri kuvati da se sjedini (ne sme da provri) 2,5 dl slatke pavlake i 100 g čokolade. Kad se dobro ohladi prelići kolac.

Savet