

okoladne kocke sa višnjama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za kore:

- 3jaja
- **15** kašika šecera
- **15** kašikaulja
- **15** kašikamleka
- **15** kašikabrašna
- **4** kašike kakaoa
- prašak za pecivo

Fil:

- **500** gociščenih višanja
- **100** g cokolade
- **5** dl vode
- **150** g šecera
- 2 pudinga od cokolade

Za preliv:

- **2.5** dl slatke pavlake
- **100** g cokolade

Priprema

Prvo skuvati fil: U posudu staviti 4 dl vode i 150 g šecera da se kuva. Umutiti 1 dl vode i 2 pudinga od cokolade, dodati u vodu i šecer i kuvati da se zgusne. Testo za kore: Umutiti 3 žumanca sa 15 kašika šecera, 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 peci 10-ak minuta samo da se malo zapece, pa po zapecenoj kori rasporediti 500 g ociščenih višanja, preko višanja izrendati 100 g cokolade, preko cokolade rasporediti mlak fil od kuvana pudinga. Preko pudinga staviti drugu polovinu testa i sve skupa peci na 170 stepeni. Kad se kolac ispece i ohladi staviti preliv. Na tihoj vatri kuvati da se sjedini (ne sme da provri) 2,5 dl slatke pavlake i 100 g cokolade. Kad se dobro ohladi prelitи kolac.

Savet