

Višnja kocke



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 jaja
- 7 **kašika** šecera
- 3 **kašika** brašna
- 2 **kašike** kakaoa
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 2 **kašike** griza

Fil 1:

- 500 g višanja
- 150 g šecera
- 1 dl vode
- 1 **kesica** puding vanila

Fil 2:

- 5 dl mleka
- 1 **kesica** puding vanila
- 200 g šecera
- 2 **kašike** gustina
- 2 **kesice** vanil šecera
- 2 dl slatke pavlake

Ostalo:

- **3 dl**slatke pavlake
- **200 g**cokolade

Priprema

Umutiti penasto jaja sa šećerom, umesati ostale sastojke i ispeci biskvit. 20tak min utana 180 stepeni. Višnje, šećer i vodu staviti da se kuvaju 10tak minuta, nakon toga ukuvati puding razmucen u par kašika hladne vode. Tako vruće naneti na koru. Skuvati puding na uobicajen način u hladno dodati umućenu slatku pavlaku. Preko fila od višanja naneti otopljenu čokoladu sa 3 kašike ulja i ostaviti da se čokolada stegne. Preko naneti fil od vanile. Dekorirati kolač sa preostalom slatkom pavlakom.

Savet