

Kolac sa višnjama i keksom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3jaja
- 3 kašikešecera
- 50 mlmlijeka
- 100 gizlomljenog petit keksa
- 3 kašikebrašna
- 1prašak za pecivo

Za fil:

- 8 dlmlijeka
- 6 kašikašecera
- 2pudinga od vanilije
- 1 kašikagustina
- 250 gmargarina
- 800 gvišanja
- 100 gizlomljenog petit keksa

Još potrebno:

- 300 gpetit keksa
- 150 gcokolade za kuhanje
- 1 kašikaulja
- 1 kesicacrvenog preлива za kolace

Priprema

Bjelanjke odvojiti od žumanjaka i umutiti cvrst snijeg. Posebno umutiti žumanjke, mlijeko, šećer, brašno i pecivo. Kada se sve dobro preradi dodati snijeg od bjelanjaka i izlomljeni petit pa promiješati kašikom. Peci u četvrtastoj tepsiji obloženoj pek papirom na 200 C dok ne porumeni.

Skuhati pudinge i gustin sa šećerom u mlijeku pa u prohladjeno dodati dobro preradjen margarin. Podijeliti na 3 jednaka dijela. U jedan staviti pola višanja, u drugi izdrobljeni keks a treci dio ostaje žut.

Pecenu koru preliti sa malo soka od višanja pa staviti fil sa višnjama.

Zatim redati keks umocen u sok od višanja. Otopiti cokoladu sa uljem i polovinu premazati po keksu.

Staviti fil sa izdrobljenim keksom.

Ponovo redati keks umocen u sok od višanja i premazati ostatkom otopljene cokolade.

Preko svega staviti žuti fil pa poredati ostatak višanja. Preliv pripremiti po uputstvu sa kesice i preliti kolac. Ohladjen kolac isjeci i poslužiti.

Savet