

Posne ceri kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- **2** **caše (od jogurta)** brašna
- **1** **caša** šecera
- **1,5** **kašicica** sode bikarbone
- **4** **kašike** pekmeza po želji (najbolje od šljiva)
- **40** **grendane** posne cokolade
- **1/2** **caše** ulja
- **3/4** **caše** kisele vode
- **1/2** **kesice** cimeta

Za fil:

- **500** **g** gocišcenih višanja
- **2** **kesice** pudinga od vanile
- **15** **kašika** šecera
- **1** **l** vode

Za dekoraciju:

- **2** **kesice** posnog šlaga
- **po potrebi** kisele vode
- **po želji** rendane posne cokolade

Priprema

U jednoj posudi izmešajte praškaste proizvode-brašno, šećer, sodu bikarbonu i cimet. Posebno izmešajte pekmez sa uljem i vodom, pa sjedinite sa praškastim sastojcima. Dobro sve pomešajte da se sastojci sjedine. Na kraju umešajte i rendanu čokoladu. Podmažite i pobrašnjite odgovarajući pleh, pa izlijte u njega masu za biskvit i pecite u rerni zagrejanom na 180 stepeni 30-35 minuta.

Dok je biskvit još vruć, premažite ga tankim slojem pekmeza.

Višnje operite i ocistite od koštica, pa ih iseckajte na komadice (ako su iz zamrzivaca, prethodno ih dobro ocedite). Od litre vode odvojte oko 200 ml i rastvorite prašak za puding, a ostatak vode stavite sa šećerom i višnjama na ringlu. Kad provri, kuvajte još nekih 10-15 minuta, pa onda sipajte rastvoren puding i skuvajte fil (gustine kao za klasičan puding). Vreo fil prelijte preko premazanog biskvita, lepo sve rasporedite i poravnajte.

Ostavite da se lepo stegne i ohladi, pa premažite umućenim šlagom i ukrašite rendanom čokoladom po Vašoj želji.

Savet

Umesto šlaga možete staviti i glazuru od čokolade.