

Vocni kolac (višnje)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 4žumanceta
- 200 gšecera
- 1 cašamleka
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašikekakaoa
- 200 gbrašna
- 1,5 šoljaulja

Za fil:

- 4belanceta
- 200 gšecera
- 100 goraha
- 200 g višanja bez koštica

Za glazuru:

- 100 gMenaž cokolade
- 2-3 kašikemleka
- 50 gputera

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom pa dodati mleko, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom te sve izmešati. Smesu sipati u pravougli pleh obložen pek papirom i peci na 180 C dok se ne formira korica (oko 15 - 20 minuta). Posebno umutiti belanca u cvrst sneg postepeno dodavati šećer muteci sve vreme dok se ne rastopi. U dobijeni šam dodati orahe i očišćene od koštica višnje. Kada je kolac na pola pecen, izvaditi ga iz rerne i premazati ga pripremljenom smesom, vratiti da se dopece još 20 minuta. Menaž cokoladu rastopiti sa puterom na pari, dodati malo mleka i sve lepo sjediniti i premazati ohlaen kolac.

Savet

Koristite sezonsko voe maksimalno.