

?okoladni kolac sa pijanim višnjama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo sa cokoladom:

- **100 g** cokolade
- **125 g** putera
- **50 g** šecera
- 2 jajeta
- **120 g** brašna
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **1/2 kesice** vanil šecera sa ukusom ruma
- **1 prstohvat** soli

Testo sa krem sirom:

- **300 g** krem sira
- 1 jaje
- **100 g** šecera
- **1/2 kesice** vanil šecera sa ukusom ruma

...i još:

- **300 g** očišćenih višanja
- **4 kašike** likera od višanja
- **1/4 kašičice** cimeta
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašika** brašna

Glazura:

- 100 g cokolade
- 100 ml pavlake za kuvanje
- 20 g putera
- 4 kašikesoka, u kome su se marinirale višnje

Priprema

Prvo pripremiti višnje. Očišćene višnje staviti u manju ali dublju posudu i preli ih sa likerom. Promešati, pa ih posuti sa cimetom i šećerom. Ostaviti da odstoje pola sata. Zatim ih staviti u cetku da se ocede.

Testo sa cokoladom: Cokoladu i puter staviti na tihu vatru, i, uz neprestano mešanje, otopiti i, dobro, sjediniti. Ostaviti da se prohladi.

Odvojiti belanca od žumanaca (od dva jajeta), pa belanca, uz dodatak prstohvata soli, cvrsto umutiti. Dodati šećer i mutiti da se šećer otopi. Zatim ubaciti žumanca i vanil šećer, pa umutiti da se dobije penasta smesa. Sipati prohladenu cokoladu, umutiti, pa dodati mešavinu brašna i peciva. Sjediniti mikserom, ali najmanjom brzinom. Testo sa krem sirom: Krem sir umutiti sa šećerom i vanil šećerom, pa dodati jaje i sjediniti.

Proceđene višnje posuti kašikom brašna i promešati.

Uzak kalup, vel. 30x12 cm, obložiti pek papirom. Prvo sipati 1/3 cokoladnog testa i ravnomerno ga rasporediti. Pošto je testo, jako, lepljivo poslužite se, osim kašike, i vlažnim prstima. Preko cokoladnog testa sipati pola smese sa krem sirom, pa poređati polovinu višanja. Zatim staviti drugu trecinu cokoladnog testa, rasporediti ga, pa ga...

...preli sa ostatkom testa sa krem sirom.

Po površini poređati ostatak višanja i, malo, ih rukom pritisnuti da upadnu u testo.

Završavamo sa cokoladnim testom.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Kada površina kolaca porumeni, pokriti alu folijom i peci, oko, 40 minuta. Probat i cackalicom da li je peceno. Peceni kolac izvaditi i ostaviti da se prohladi u kalupu.

Prohlađeni kolac prevrnuti na plato za posluženje, tako da donja strana kolaca sada bude na površini.

Glazura: U manju šerpicu izlomiti cokoladu na kockice. Dodati iseckani puter i sok od mariniranih višanja. Pavlaku za kuvanje staviti da se, dobro, ugrije, ali ne sme da prokljuca. Vrelom pavlakom preliti smesu u šerpici i mešati da se svi sastojci otope i sjedine. Ako treba vratiti malo na vatru, ali paziti da ne provri. Sa toplom glazurom preliti kolac po površini i premazati strane kolaca.

Kada se glazura ohladi kolac ostaviti u frižider, dok se glazura ne stegne. Kolac iseci na šnitove i poslužiti.

Savet