

Socni kolac sa višnjama, cokoladom i kafom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **caše**brašna
- 1,5 **caša**šecera
- 2/3 **caše**kakaoa
- 2 **kašice**praška za pecivo
- 1,5 **kašice**sode bikarbone
- 1 **kašice**soli
- 3 **kašice**ulja
- 1 **kesica**vanilin šecera sa ukusom ruma
- 200 **ml**vrele kafe
- 200 **g**majoneza
- 60 **g**sitno iseckane cokolade
- 300 **g**ocišćenih višanja

I još:

- 1 **kesica**krem šlaga od cokolade

Priprema

Mera je čaša od 200 ml. Uključiti rernu da se ugrije, na 170 stepeni.

U dublju posudu staviti brašno, kakao, šećer, so, pecivo, sodu bikarbonu i vanilin šećer. Dobro promešati da se sastojci sjedine. Dodati ulje, majonez i vrelu (jace skuvanu) kafu. Žicom za mucenje sjediniti sve sastojke, da

smesa postane kremasta. U tako umucenu smesu dodati iseckanu cokoladu i ocišćene višnje (prethodno po višnjama posuti jednu kašiku brašna i dobro ih uvaljati, da ne bi spale na dno kolaca), pa kašikom promešati.

Uzeti kalup sa obrucem, vel. 24 cm, i obložiti ga pek papirom. Papir premazati uljem. Umucenu smesu sipati u kalup, poravnati i staviti da se pece. Dužina pecenja zavisi od šporeta. Ja sam ga pekla 40 minuta. Paziti da se kolac ne presuši. Probat i cackalicom i ako cackalica bude vlažna, a ne lepi se testo za nju, kolac je pecen. Izvaditi kalup iz rerne i ostaviti da se kolac ohladi.

Hladan kolac preokrenuti na plato za služenje (donja površina sada ide naviše), skloniti obruc i skinuti pek papir. Premazati umucenim šlagom i posuti coko mrvicama. Uživajte!

Savet