

## **okoladni kolac sa višnjom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

- **300 ml mleka**
- **150 g šećera**
- **80 g gustina**
- **300 g Menaž cokolade**
- **150 g maslaca**
- **200 g višnji**
- **300 g piškota**
- **250 g sok od višanja**

### **Preparacija**

okoladni fil: Gustin razmutiti sa malo mleka. U preostalo mleko staviti šećer i kad provri, usuti gustin i kuvati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati cokoladu i mešati da se otopi. Ostaviti da se dobro ohladi (na sobnoj temperaturi). Umutiti maslac i pomešati sa ohlaenim cokoladnim kremom.

Vocni fil: Gustin razmutiti sa malo vode. U preostalu vodu staviti šećer i višnje i kad provri, usuti gustin i kuvati da se zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Ocediti sok od višanja. Ako nema 250 ml, dodati vodu. Piškote (14 komada) umakati u sok od višanja i reati na tacnu.

Preko staviti cokoladni fil (polovinu ukupne kolicine), pa još jedan red piškota.

Zatim staviti vocni fil, treci red piškota, pa cokoladni fil. Staviti tortu u frižider da se ohladi i stegne.

## **Savet**

Kola je vrlo ukusan, od dupliranih navedenih sastojaka može da se napravi velika torta.