

?okolada, rum i višnjje



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

Za prelivanje kore:

- 100 mlsoka (od isce?enih višanja)
- 100 gšecera
- 100 mlruma

Za fil:

- 100 gMenaž cokolade
- 100 gkrem sira
- 130 gomekšalog putera
- 200 gšecera u prahu
- 50 gkakaoa
- 180 gkisele pavlake (jedna caša)

I još:

- 200 g cokoladnog šlag krema
- 200 gocišcenih višanja

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. U vanglicu staviti belanca i, uz postepeno dodavanje šecera, umutiti u cvrsti šam. Dodavati, jedno po jedno, žumance i penasto umutiti. Pomešati brašno, kakao i pecivo, pa dodati u umucena jaja. Kašikom dobro sjediniti. Uzeti pleh, velicine 35x20 cm, dobro ga podmazati uljem i posuti brašnom. Višak brašna istresti. Sipati smesu i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Peceni kolac izvaditi iz rerne.

Dok se kolac pece, u manju posudu, staviti sok od isceženih višanja (ako nema tacno 100 ml, dodati vodu), šecer i rum, pa staviti na šporet da se šecer otopi i da tecnost provri.

Vrelim sokom prelivati, kašikom, toplu koru. Ostaviti da se kora ohladi.

Na hladnu koru rasporediti višnjje, prethodno iscežene.

Fil: Čokoladu otopiti na pari i ohladiti. Omekšali puter staviti u vanglicu, dodati šecer u prahu i penasto umutiti. Dodati krem sir i sjediniti. Dodati kakao i cokoladu, pa penasto umutiti. Na kraju dodati kiselu pavlaku i sve dobro umutiti.

Premazati filom koru i ostaviti u frižider, na 15 minuta.

Krem šlag umutiti prema uputstvu i premazati preko fila, pa ukrasiti po želji.

Ostaviti da se krem i šlag stegnu, pa iseci i poslužiti.

Savet