

okolada, rum i višnje



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **4** kašike brašna
- **2** kašike kakaoa
- **1** kesica prasha za pecivo

Za prelivanje kore:

- **100** mlsoka (od isceenih višanja)
- **100** g šecera
- **100** ml rumu

Za fil:

- **100** g Menaž cokolade
- **100** g krem sira
- **130** g mekšalog putera
- **200** g šecera u prahu
- **50** g kakaoa
- **180** g kisele pavlake (jedna caša)

I još:

- **200 g** cokoladnog šlag krema
- **200 g** očišćenih 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 isceenih višanja (ako nema tacno 100 ml, dodati vodu), šefer i rum, pa staviti na šporet da se šefer otopi i da tecnost provri.

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

Na hladnu koru rasporediti višnje, prethodno iscene.

Fil: okoladu otopiti na pari i ohladiti. Omekšali puter staviti u vanglicu, dodati šefer 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