Crnac sa višnjama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **1**jaje
- **200 g**šecera
- **2 kašike**masti
- **250 g**brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **200 ml**mleka

Za fil:

- **400 ml**mleka
- **200 g**šecera
- **4 kašike**gustina
- **1 kašika**kakaoa
- **50 gMenaž cokolade**
- **250 g**margarina/putera
- **500 g**višanja

Za glazuru:

- **150 gMenaž cokolade**
- **1 kašika**ulja
- **50 g**margarina
- **4 kašike**mleka

Priprema

Kora: Umutiti jaje sa šecerom i sa 2 kašike masti, pa dodati brašno, kakao, prašak za pecivo i usput dodavati mleko. Peci oko 15 minuta na 200 stepeni u podmazanom plehu.

Fil: Staviti mleko da se kuva sa šecerom, pa dodati gustin pomešan sa kakaom i 50 g menaž cokolade. Mešati sve vreme, kako se ne bi stvorile grudvice. Skinuti sa vatre i ostaviti da se hladi. Penasto umutiti margarin i dodati ohlaen fil sa mlekom, pa dodati višnje. Premazati fil preko ohlaene kore.

Glazura: Otopiti 150 g menaž cokolade na pari, uz 50 g margarina. Dodati ulje i mleko, neprestano mešajuci. Preliti glazuru preko fila.

Savet