

Kolac sa sirom i višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **3** kašike brašna
- **2** kašike kakaoa
- **1/2** kesice praska za pecivo

Za vjenčni fil:

- **300** g vjenčanja (ocišćenih)
- **150** ml vode
- **3** kašike šecera
- **3** kašike gustina

Za beli fil:

- **250** g šlagu
- **250** ml mleka
- **200** g šecera u prahu
- **1** caša (**450** g) sira sa 0% masnoće

Za cokoladnu glazuru:

- **100** g cokolade za kuvanje

- **4 kašikemleka**
- **1 kašikaulja**

I još:

- **100 mlsoka od višanja**

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca pa brašno, prašak za pecivo i kakao. Dobro izmešati, usuti u pleh (35x25 cm), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni. Prohlaenu staviti na tacnu. Preliti sokom (koji se ocedio) od višanja.

Višnje izblendati sa 50 ml vode, dodati šecer i staviti ih da se kuvaju. Umutiti gustin sa 100 ml vode, dodati u višnje i kuvati da se zgusne. Topao vocni fil premazati preko kore. Ostaviti da se dobro ohladi.

U jednoj posudi mutiti šlag sa mlekom, u drugoj ella sir sa prah šecerom, pa te dve mase sjediniti. Staviti preko dobro ohlaenog vocnog fila.

okoladu otopiti sa mlekom i uljem i preliti preko fila. Ostaviti da se ohladi i stegne.

Uživajte u ukusu!

Savet