

## *Kolac sa sirom i višnjama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1/2 kesicepraška za pecivo

#### **Za vocni fil:**

- 300 gvišanja (ocišćenih)
- 150 mlvode
- 3 kašikešecera
- 3 kašikegustina

#### **Za beli fil:**

- 250 gšlaga
- 250 mlmleka
- 200 gšecera u prahu
- 1 caša (450 g)ella sira sa 0% masnoce

#### **Za cokoladnu glazuru:**

- 100 gcokolade za kuvanje

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

### **I još:**

- **100 mlsoka** od višanja

## **Priprema**

Umutiti belanca sa šećerom, 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 zagrejanj na 180 stepeni. Prohlaenu staviti na tacnu. Preliti sokom (koji se ocedio) od višanja.

Višnje izblendati sa 50 ml vode, dodati šećer 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 šećerom, pa te dve mase sjediniti. Staviti preko dobro ohlaenog vocnog fila.

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

Uživajte u ukusu!

## **Savet**