

Posni kolac sa višnjom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 2 šolje (donkafe)brašna
- 1 šolja (donkafe)griza
- 1 šoljašecera
- 1,5 šoljavode
- 1 kašikamarmelade
- 2 kašicicesode bikarbonate

Za fil:

- 300 gšecera
- 200 g pudinga
- 1 l vode
- višnje

Za glazuru:

- 100 g cokolade

Priprema

Pomešati brašno, šećer, griz, vodu i sodu bikarbonu, zatim dodati kašiku marmelade, i sve to sipati u uljem i brašnom podmazan pleh. Peci u zagrejanoj rerni dok lepo ne porumeni. Otprilike oko 15 minuta.

Zatim skuvati višnje, vodu, šećer, i kad provri par minuta dodati razmucen puding i kuvati dok se ne zgusne. Kad je fil gotov, vruć ga sipati na patišpanj, i ostaviti da se dobro ohladi.

Na ohlaen kolac ili razliti glazuru od cokolade, ili je narendati (ko kako voli). Prijatno!!!

Savet