

Zadovoljstvo od višanja



težina: **srednje**

za: **4** osoba

време priprave: **60** min

Sastojci

okoladni fil:

- **300 ml** mleko
- **40 g** šecera
- **50 g** gustin
- **200 g** čokolada
- **150 g** margarina
- Vocni fil:
- **200 g** višanja (очишčenih)
- **100 g** šecera
- **200 ml** vode
- **40 g** gustina
- Glazura:
- **100 g** čokolade
- **3 kašike** mleka
- **3 kašike** ulja
- **300 g** piškota (3x14 komada)
- **250 ml** soka od višanja

Priprema

Gustin razmutiti u malo mleka. U ostalo mleko staviti šećer i kad provri, sipati gustin i kuvati da se zgusne. Skloniti sa šporeta, dodati čokoladu i mešati da se otopi. Skuvani gustin sa čokoladom ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin i sjediniti sa čokoladnim kremom. Gustin razmutiti u malo vode. U ostalu vodu staviti šećer i višnje i kad provri sipati gustin i kuvati da se zgusne. Skuvani gustin sa višnjama ostaviti da se ohladi. Ocediti sok od višanja. Piškote 14 komada umakati u sok od višanja i reati na duguljast poslužavnik. Preko staviti čokoladni fil, pa još jedan red piškota. Zatim staviti voćni fil, treći red piškota, pa čokoladni fil. Staviti kolac da se stegne. Preko kolaca napraviti glazuru od čokolade pa sa mlekom i ulje, i preliti kolac.

Savet