

oko-keks kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 ml** mleka
- **7 kašika** šećera
- **2 kesice** pudinga od čokolade
- **1 kašika** gustina
- **1 kašika** kakaoa
- **125 g** maslaca/margarina
- **200 g** petit keksa
- **200 g** višanja

I još:

- **60 g** čokoladnog šlag krema
- **120 ml** mleka

Priprema

Puding, kakao i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 550 ml mleka staviti šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding, gustin i kakao i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Dodati lomljen keks. Promešati.

Polovinu smese preruciti u pleh (24-26 cm). Preko staviti višnje.

A preko višanja drugu polovinu smese.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc.

okoladni krem šlag umutiti sa mlekom.

Premazati kolac.

Vratiti u frižider da se šlag ohladi i stegne.

Uživajte u ukusu!

Savet