

# **Socan, voci i, veoma, brzi kolac**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastoјci**

### **Testo:**

- **250** gbrašna
- **180** gšecera
- **120** mlulja
- **250** mljogurta
- **1**jaje
- **3** kašikekakaoa
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kesicavanil šecera sa ukusom ruma
- **300** gocišcenih višanja

### **Sirup za prelivanje kolaca:**

- **125** gputera
- **100** gmlecne cokolade
- **300** mlsoka od višanja
- **10** kašikašecera
- **4** kašikekakaoa

## **Priprema**

U vanglicu razbiti jaje, pa ga penasto umutiti sa šecerom i rum šecerom (u nedostatku rum šecera dodati dve kašike ruma). Dodati mešavinu ulja u jogurta i sjediniti. Brašno pomešati sa pecivom i kakaom, pa ga dodati u tecnu smesu.

Višnje posuti sa jednom kašikom brašna i promešati, da svaka višnja bude obavijena brašnom (tako višnje neće spasti na dno testa), pa ih dodati u testo, Promešati kašikom.

Uzeti pleh, vel. 35x20 cm, pa dno obložiti pek papirom a stranice premazati puterom. Sipati umucenu smesu, poravnati i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni.

Peceni kolac (probati cackalicom da li je pecen) izvaditi i ostaviti da se ohladi. Ohlaen kolac prevrnuti na radni sto, skloniti pek papir, pa vratiti u pleh, u kome se pekao. Iseci ga na kocke.

Sirup : Za sirup staviti sve sastojke (cokoladu i puter iseckati) u manju posudu i staviti na vatru, da se smesa rastopi. Mešati žicom za mucenje. Kada se dobije kremasta, vrela smesa preliti preko kolaca. Ostaviti da se prohladi, pa ostaviti u frižider, da se kolac potpuno ohladi. Poslužiti.

## **Savet**