

Socan, vocni i, veoma, brzi kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **250 g** brašna
- **180 g** šećera
- **120 ml** ulja
- **250 ml** jogurta
- **1** jaje
- **3 kašike** kakaoa
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanil šećera sa ukusom ruma
- **300 g** čokoladnih višanja

Sirup za prelivanje kolaca:

- **125 g** putera
- **100 g** mlečne čokolade
- **300 ml** soka od višanja
- **10 kašika** šećera
- **4 kašike** kakaoa

Priprema

U vanglicu razbiti jaje, pa ga penasto umutiti sa šećerom i rum šećerom (u nedostatku rum šećera 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. Ohla?en 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