

## *Kolac sa višnjama i cokoladom*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **100 g** cokolade
- **120 g** maslaca
- **150 g** šecera
- 2 jajeta
- **150 g** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **20 ml** rum

#### **Krem:**

- **300 g** sitnog sira
- 2 jajeta
- **100 g** šecera
- **2 kašike** kokosa
- **1 kesica** vanil šecera

#### **...i još:**

- **300 g** ocošenih višanja

### **Priprema**

Kora: U manju šerpicu staviti izlomljenu cokoladu i iseckani maslac, pa staviti, na tihoj vatri, da se rastopi.

Kada se smesa rastopila, skloniti sa vatre, dodati rum, promešati i ostaviti da se prohladi.

Odvojiti belanca od žumanaca. U vanglicu staviti belanca i cvrsto ih umutiti, uz postepeno dodavanje, mešavine, šecera i vanil šecera. U cvrsti šam dodati žumanca i umutiti, da postane kremasta smesa. Zatim sipati cokoladnu smesu i umutiti. Na kraju ubaciti mešavinu brašna i peciva. Mikser smanjiti na najmanju brzinu i dobro sjediniti testo.

Krem: Odvojiti belanca od žumanaca, pa ih cvrsto umutiti, uz postepeno dodavanje šecera. Ubaciti žumanca i sjediniti. Dodati sitan sir, kokos i vanil šecer, pa dobro umutiti.

Pleh, vel. 30x20cm, obložiti pek papirom. Papir postaviti tako, da stranice budu izbacene preko pleha, da bi se kolac lakše izvadio, kada se ispece. Papir premazati uljem.

U pleh staviti pola testa za koru i, kašikom, ravnomerno rasporediti. Preko staviti (kašikom, malo po malo) ceo krem. Višnje posuti sa kašikom brašna, promešati, pa ih poređati preko krema. Rukom ih pritisnuti da upadnu u krem. Preko višanja rasporediti drugu polovinu cokoladnog testa.

Kolac staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni. Peceni kolac (probati cackalicom da li je pecen) izvaditi, prohladiti i iseci na kocke.

## **Savet**