Kolac sa trešnjama i muslijem

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **300 g**šlaga
- **500 ml**mleka
- **500 ml**jogurta
- **100 g**cokolade
- **100 g**muslija
- **10 g**želatina
- **50 ml**vode

Za koru:

- **300 g**mlevene plazme
- **17 kašika**mleka
- **150 g**margarina

Za fil sa trešnjama:

- **500 g**trešanja
- **4 kašika**šecera

- **10 g**želatina
- **50 ml**vode za želatin
- **100 ml**vode

Za dekoraciju:

- **nekoliko**trešanja
- **50 g**cokolade

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom penasto i stavite da se skuva fil na pari. Dovoljno je 5 minuta da vri, koliko je potrebno da se žumanca termicki obrade. Ohladiti. Šlag umutiti sa mlekom. Trešnje oprati i izvaditi koštice. Stavite ih u blender i izmiksajte. U odgovarajucu posudu staviti trešnje, šecer i vodu i kuvati 10 minuta. Želatin preliti hladnom vodom, ostavite ga bar minuta da nabubri, a zatim malo zagrejte da bi se skroz otopio. Skuvano voce skloniti sa ringle i pustiti da se hladi. U prohlaeno voce dodati rastopljen želatin. U ohlaen fil sa žumancima postepeno dodavati umucen šlag i jogurt. Želatin preliti sa vodom, ostavite par minuta da nabubri, a zatim malo zagrejte da bi se želatin rastopio. Dodajte filu. Smesu lepo sjediniti mikserom i podeliti je na tri dela. U jedan deo staviti musli.

U drugi rastopljenu cokoladu.

U treci 3 kašika fila od trešanja.

Svaki deo lepo sjediniti mikserom. Margarin rastopite, keks prelijte mlekom, dodajte margarin i izmiksajte. Masu stavite u kalup promera 26. Rukom rastanjite smesu i to je kora. Preko stavite deo sa muslijem, pa deo sa cokoladom, fil sa trešnjama, pa deo gde ste stavili samo malo fila od voca.

Dekorisati rendanom cokoladom i trešnjama. Dobro rashladiti,tortu preko noci ostavite u frižideru. Seci na parcice željene velicine. Prijatno!

Savet