

# **Kolac sa višnjama i cokoladom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 3jajeta
- 2 šolje od 2,5 dlšecera
- 1vanilin šecer
- 1 kesicaprška za pecivo
- 3/4 šoljeulja
- 1 šoljamleka
- 2 šoljebrašna
- 200 gvišanja

### **Glazura:**

- 150 mlslatke pavlake
- 100 g cokolade

### **Za ukrašavanje:**

- nekoliko višanja sa peteljkom

## **Priprema**

Jaja penasto umutiti sa šecerima, pa dodati ulje, mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Tepsiju namazati uljem i posuti brašnom, pa sipati u nju dobijenu smesu. Opranim višnjama izvaditi koštice, posuti šcerom, pa ubaciti u pleh. Staviti kolac da se pece u podgrejanoj rerni na 180 stepeni oko 45 minuta, ili dok

cackalica kojom proveravamo ne izae suva...

Prohладити колач. Спремити чоколадни прелив тако што угрежемо слатку павлаку, али пазити да не проври, па прелијемо чоколаду. Мешићи да се отопи и буде глатка. Мало прохладити, па прелити колач.

Кад се и глаџура охладила, одлоžити колач на сат-два у фриџидер, па сечи на кocke...

## **Savet**

Киселкасти укус вишња се савршено допуњује са околадом, а кола је освеђавајући, идеалан и за поетнике у куванju... Пrijатно!