

Kolac *Rozmari* sa cokoladom i višnjama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 belance
- 70 g šećera
- 1/2 kašice sirćeta
- 200 g keksa
- 80 g oraha
- 100 g margarina
- 100 g čokolade
- oko 250 g višanja

okoladni preliv:

- 50 g čokolade
- 50 g margarina
- 70 g šećera
- 1,5 dl mleka
- 1 kašik gustina
- 2 kašike kakaoa

Priprema

Umutite belance u šam, dodajte šećer pa nastavite sa mucenjem dok ne postane gust i sjajan. Na kraju dodajte sirće i po jednu kašičicu šama stavljajte, na uljem podmazan pleh. Puslice stavite u rernu, zagrejanu na 120 stepeni i pecite oko sat vremena. Pecene puslice ostavite da se ohlade.

Keks izdrobite rukama, a orahe sameljite (ja sam koristila blender).

U odgovarajuću posudu stavite keks, orahe i puslice (ukoliko su previše velike prepolovite ih rukama).

U drugoj posudi na laganoj vatri istopite čokoladu i margarin, uz neprestano mešanje, pa time prelijte keks, orahe i puslice.

Sve pažljivo izmešajte, pa dobijenu smesu rasporedite u okruglu posudu, pritiskajući rukama da se svi sastojci povežu.

U manji sud stavite mleko, šećer, gustin i margarin pa kuvajte dok se ne dobije gustina želea.

Zatim dodajte čokoladu i kakao. Kada se čokolada otopi i sve dobro sjedini, sklonite sa vatre.

Preko čvrste smese poreajte očišćene višnje...

preko njih sipajte čokoladnu glazuru i lagano protresite posudu. Kolac ostavite najmanje 3 h u frižideru da se ohladi i stegne i tek tada poslužite.

Savet