

## Vocni kolac (10)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 150 g cokolade
- 200 g margarina
- 200 g višanja
- 150 ml mleka
- 400 g biskvita
- Za dekoraciju:
  - 50 g cokolade
  - 1 kašikaulja

### Priprema

Mikserom umutiti jaja i šećer te skuvati na pari, dodati čokoladu te ukuvati. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa pare i ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti te ga sastaviti sa ohlaženim filom i dobro umutiti mikserom. Umešati višnje i lagano sjediniti kašikom. Praviugaoni kalup obložiti prijanjajućom providnom folijom. Biskvite potopiti u mlako mleko i porežati po dnu kalupa.

Preko biskvita naneti fil sa višnjama-postupak ponoviti još dva puta...

...završavajući redom keksa (kao na slici).

Zatvoriti kolac krajevima folije i staviti u frižider dok se ne stegne. Prevrnuti kolac, seci na parcađ željene

velicine te servirati. Otopiti na pari 50 g cokolade i 1 kašiku ulja, dekorisati kolac i poslužiti.

## **Savet**

Drage kulinarke, svima nama puno sreće u nagradnom Menaž konkursu želim, drago mi je što sa vama svoje recepte delim. Redakciji portala svaka čast jer Menaž konkurs je idealan za sve nas. Možda mi pisanje stihova i nije jača strana, ali su sve moje poslastice napravljene sa Menaž čokoladom bez mana.