

Vocni kolac (10)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **200** gšecera
- **150** gcokolade
- **200** gmargarina
- **200** gvišanja
- **150** mlmleka
- **400** gbiskvita
- Za dekoraciju:
- **50** gcokolade
- **1** kašikaulja

Priprema

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

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

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

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

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

Savet

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