

## *Kolac iznenaženje*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **1** **caša**šecera
- **1** **caša**brašna
- **1** **caša** (**180 g**)pavlake
- **1** **caša**mlevenih oraha
- **1/2** **caše**ulja
- **1/2** **caše**kakaoa
- **4**jajeta
- **1** **kesica**praška za pecivo
- **1** **kesica** vanilin šecera

#### **Vocni fil:**

- **250 g**višanja
- **150 g**malina
- **4 kašike** šecera

#### **Glazura:**

- **100 g** cokolade
- **3 kašike** ulja

### **Priprema**

Pripremiti sastojke.

U posudi za mucenje sipati ulje, pavlaku i jaja, izmutiti mixerom pa dodati brašno, šećer, mlevene orahe, kakao, prašak za pecivo i vanilin šećer. Nastaviti sa mucenjem dok se ne dobije glatka smesa.

Smesu izliti u ?uvec pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 20-25 minuta.

Dok se kora pece pripremiti voce. Maline i višnje staviti u šerpu, dodati šećer i prokuvati 10-15 minuta, dok se šećer ne otopi. Skloniti sa vatre, štapnim mikserom samleti, a zatim procediti. (sok koji je višak od oce?enog voca vratiti na šporet da kljuca još 10 ak minuta, kada se ohladi dobice se gusti sirup oko 3 dl, koji ce nam poslužiti za dekorisanje kolaca).

Pecenu koru izvaditi iz pleha, premazati vocem. Otopiti cokoladu sa uljem na pari. Preko vruceg kolaca premazati glazuru. Ostaviti kolac na hladnom, sat vremena da se stegne.

Kolac iseci na štanglice i poslužiti.

Prijatno.

## **Savet**

Ukusan, jednostavan i relativno brz kola?. Mera je ?aša /šolja od 2 dl. Prijatno ?