okoladni kolac sa majonezom i višnjama



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**posnog majoneza
- **200 ml**soka od višanja
- **200 g**šecera
- **280 g**brašna
- **5 kašika**kakaoa
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **2 kesice**vanilinog šecera sa ukusom ruma
- **300 g**ocišcenih višanja

Glazura:

- **200 g**posne cokolade
- **100 g**margarina
- **4 kašike**ulja

Priprema

Uzeti pleh, vel. 30x20cm, i dno obložiti pek papirom. Stranice pleha (kao i pek papir) premazati sa margarinom. Rernu ukljuciti da se zagreje na 160 stepeni.

U vanglicu staviti majonez, dodati šecer i vanilin šecer, pa, žicom za mucenje, dobro sjediniti. Zatim sipati sok od višanja (iskoristite sok koji su otpustile višnje, prilikom razmrzavanja, a ostatak dodajte vodu) i promešati.

Na kraju dodati mešavinu brašna, kakaoa, peciva i sode bikarbone. Dobro umutiti.

Oceene višnje posuti sa dve kašike brašna, promešati i dodati ih u testo. Kašikom promešati, pa izruciti u, pripremljeni, pleh. Kašikom poravnati.

Staviti da se pece. Peceni kolac (probati cackalicom da li je pecen) izvaditi i ostaviti da se ohladi. Ohlaeni kolac preokrenuti na radnu površinu, skloniti pek papir i, ponovo, vratiti u pleh, u kome se pekao, ali tako da donji deo bude, sada, okrenut na površinu (da bi lepše primio glazuru).

Glazura: U manju šerpicu dodati, izlomljenu, cokoladu i ulje i rastopiti na pari. Skloniti i dodavati listice, isecenog, margarina, neprestano mešajuci da se margarin rastopi (na ovaj nacin glazura nece pobeleti). Ako treba samo malo vratiti na paru, da se margarin, lepo, sjedini sa cokoladom.

Vrelom cokoladom preliti hladan kolac i ostaviti da se glazura stegne. Zatim kolac iseci na kocke i poslužiti. Uživajte u ukusu!

Savet