Kakao kolac sa rumom i višnjama

težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **170 g**šecera
- **3**jajeta
- **125 ml**ulja
- **125 ml**mleka
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **20 g**kakaoa
- **3 kašike**ruma
- **400 g**ocišcenih višanja

Priprema

Ovaj, veoma ukusan, kolac sam napravila po receptu Kristine orevic, iz grupe Gastro blogeri.

Uzeti pleh, vel. 30x20cm (u ovom plehu kolac doe malo deblji, tako da možete da ga pecete i u plehu 35x20cm). Dno pleha prekriti pek papirom, a stranice premazati maslacem. Višnje odmrznuti, ocistiti od koštica i staviti u cetku, da se ocede.

Belanca odvojiti od žumanaca i umutiti ih u cvrsti šam. Žumanca staviti u dublju posudu i, uz postepeno dodavanje mešavine šecera i vanil šecera, penasto umutiti. Dodati ulje i mleko, pa sjediniti. Ubaciti mešavinu brašna i praška za pecivo. Umutiti mikserom. Na kraju dodati, umucena, belanca, iz 2-3 puta. Špatulom ih sjediniti sa ostalim sastojcima.

Pola smese, ravnomerno, sipati u pripremljeni pleh. U ostatak testa dodati kakao i rum. Špatulom sjediniti sa ostalim sastojcima. Po žutom testu, kašikom, rasporediti testo sa kakaom (ne mora da bude ravnomerno, da bi se dobila šara - kašikom stavljati gomilice testa jedna do druge). Preko testa rasporediti oceene višnje.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Ako treba, pri kraju pecenja, kolac prekriti alu folijom. Ispeceni kolac (da li je kolac pecen proverite cackalicom) izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi.

Ohlaeni kolac iseci na kocke i poslužiti. Kolac može, po želji, da se pospe i šecerom u prahu (ja nisam, jer moji sinovi više ga vole ovako).

Savet