

Šareni kolac sa višnjama



Sastojci

Potrebno je:

- 150 g margarina sa ukusom slatke pavlake
- 4 jajeta
- 200 g žutog šecera
- 1 vanilin šecera
- 1 dl mleka
- 270 g brašna
- 3 kašike ruma
- 10 g kakaoa
- 25 g cokolade za kuvanje
- višnje
- 100 g bele cokolade
- rendana kora limuna
- 1/2 praška za pecivo

Priprema

Penasto umutiti margarin. Posebno umutiti žumanca sa šecerom i vanilin šecerom. Dodati margarin, mutiti, pa dodati rum, koru limuna, mleko i brašno, pomešano sa preškom za pecivo. Umutiti belanca u cvrst sneg, pa drvenom kašikom polako umešati u prethodnu smesu.

Otopiti cokoladu sa malo margarina, dodati kakao i malo vode. Podeliti masu na dva dela. U jednu umešati kakao i malo mikserom mutiti, na najmanjuoj brzini, da se lepo sjedini.

Dobro podmazati margarinom i posuti brašnom kalup za srneca ledja. Sipati pola tamne smese, pa pola svetle smese. Posuti seckanom belom cokoladom. Sipati ostatak tamne smese, posuti višnjama iz slatkog od višanja. Sipati ostatak svetle smese. Peci na 170 C oko 30 minuta. Prijatno!