

okoladni kolac sa višnjama (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 180 ml gazirane vode
- 120 ml ulja
- 200 g pšenicnog griza
- 200 g mlevenih oraha
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašikaruma
- 600 g očišćenih višanja

Smesa za preliv:

- 140 g šecera
- 180 ml mleka
- 100 g crne čokolade za kuvanje
- 50 g maslaca

Priprema

Pripremiti pleh, vel. 35x20cm. Premazati ga uljem, posuti brašnom i, blago, rukama udarati po plehu, da se brašno svuda, ravnomerno, rasporedi. Višak brašna istresti.

Odvojiti belanca od žumanaca. U vanglicu staviti belanca i početi sa mucenjem. Kada belanca počnu da se

zgušnjavaju, dodavati šećer, uz neprekidno miješanje. Kada se dobije čvrsti šne ubacivati jedno po jedno žumance i nastaviti sa miješanjem, sve dok se ne dobije kremasta, svjetla smesa.

Zatim dodati gaziranu vodu, rum i ulje. Sjediniti. Ubaciti mešavinu brašna, peciva i oraha. Dobro sjediniti. Na kraju dodati višnje, prethodno očišćene. Promešati kašikom i ravnomerno sipati u, pripremljeni, pleh. Staviti da se peče, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Kada površina kolaca dobro porumeni prekriti je alu folijom i nastaviti sa pečenjem. Peceni kolac (probati cackalicom da li je pečen) izvaditi i ostaviti da se ohladi. Ohlaeni kolac iseci na kocke.

Smesa za preliv: U manju posudu staviti šećer, preliti ga sa mlekom pa staviti na vatru, da provri. Kada smesa provri smanjiti temperaturu i ubaciti iseckani maslac i čokoladu. Mešati dok se svi sastojci ne sjedine i dok se ne dobije gladak preliv.

Toplim prelivom preliti ohlaeni kolac i ostaviti da kolac upije preliv, pa ga ostaviti u frižider, da se dobro ohladi.

Recept sam videla na internetu (autor recepta - Jelena Pavlovic). Samo što je Jelena mere dala u šoljama, a ja sam sve pretvorila u merne jedinice.

Savet