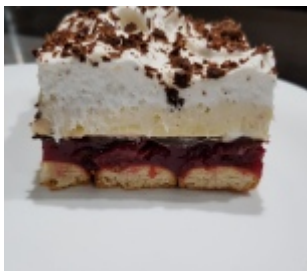


Kolac sa višnjama (27)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za crveni fil:

- **400 g** smrznutih višanja
- **10 kašika** šećera
- **3 dl** vode
- **5 kašika** gustina

Za žuti fil:

- **3** jajeta
- **10 kašika** šećera
- **8 kašika** brašna
- **800 ml** mleka
- **125 g** margarina

Još:

- **1,5 pakovanje** srednje plazme
- **200 g** šlaga
- **2,5 dl** kisele vode
- **1 red** crne čokolade

Za čokoladni preliv:

- **150 g** čokolade

- **3 kašikeulja**

Priprema

Višnje sa šećerom i 1,5 dl vode staviti da se kuvaju. Gustin razmutiti sa ostatkom vode i skuvati fil. Na pleh poreati plazma keks pa preliti preko vreo fil od višanja ostaviti da se ohladi.

Rastopiti cokoladu sa uljem pa preliti preko crvenog fila, ostaviti da se stegne cokolada.

Jaja sa šećerom, brašnom i 3 dl mleka umutiti mikserom da nema grudvica. 500 ml mleka staviti da prokuva pa skuvati fil. Fil ohladiti. U ohlaen fil dodati margarin sobne temperature i dobro izraditi mikserom. Fil staviti preko cokolade.

Šlag umutiti sa kiselom vodom te premazati kolac i odgore narendati cokoladu.

Savet

Brz kola.