okoladne kocke s višnjama

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **1**jaje
- **150 g**šecera
- **1 dl**ulja
- **2,5 dl**mleka
- **3 kašike**kakaoa
- **250 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **100 g**rendane cokolade
- **300 g**zamrznutih višanja

Za fil I:

- **700 g**višanja (zamrznutih)
- **100 g**šecera
- **1 dl**vode
- **1**puding od cokolade

Fil II:

- **500 ml**slatke pavlake
- **200 g**nutele ili eurokrema

Za posipanje:

- cokoladne mrvice

Priprema

Umutiti 1 jaje sa 150 gr šecera, dodati ulje, mleko, brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo. Dobro umutiti i dodati 100 gr rendane cokolade i 300 gr zamrznutih (ne odmrzavati) višanja. Masu staviti u pleh 20x30 cm prethodno obložen papirom i peci na 180 stepeni oko 25 minuta. Pecenu koru izvaditi iz pleha i ohladiti.

Fil I: U posudu staviti 700 gr višanja, 100 gr šecera i kuvati 10 minuta. Umutiti 1 dl vode sa 1 pudingom od cokolade dodati višnjama i kuvati dok se ne zgusne. Prohladiti i staviti preko pecene hladne kore. Fil II: Umutiti 500 ml slatke pavlake i dodati 200 gr zagrejane nutele ili eurokrema. Dobro umutiti i staviti preko višanja. Kolac posuti sa cokoladnim mrvicama.

Savet