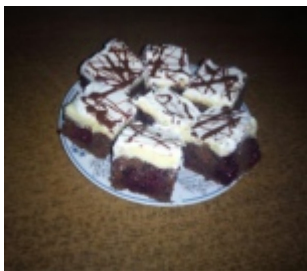


?oko-vanil kocke



težina: **tesko**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 3 dl šecera
- 1 kesica vanil šecera
- 2 dl mleka
- 2 dl ulja
- 6 dl brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike kakaoa
- 250 gociščenih višanja

Za preliv kore:

- 1,5-2 dl soka od višanja
- 2-3 kašike šecera

Za fil:

- 8 dl mleka
- 100 g pudinga od vanile
- 1 kesica vanil šecera
- 1 kašika gustina
- 4 kašike šecera
- 150 g margarina-maslaca

Priprema

Umuttiti jaja i šećer, vanil šećer, dodati mleko i ulje, izmutiti. Pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao pa postepeno uz mucenje dodati umucenoj masi. Podmazati i posuti brašnom pleh od rerne i izliti umucenu masu. Poređati višnje i staviti u zagrejanu rernu na 200 C da se pece 15-20 minuta zavisno od rerne. Izvaditi da se hladi.

Za preliv u posudi uspinovati malo sok od višnje i šećer. Prohladi ti malo pa kašikom prelivati koru da upije.

U malo mleka razmutiti, puding, šećer vanil šećer, gustin. Preostalo mleko staviti da vri pa zakuvati puding i mešati dok se zgusne. Rashladiti pa dodati kockice omekšalog margarina postepeno uz mucenje. Dodati i kašiku šlaga koji ste umutili.

Šlag umutite sa vodom, mlekom i šećerom u cvrst sneg.

Za ukrašavanje kolac, a rastopiti cokoladu i ulje na pari.

Premazite filom koru, zatim šlagom, pa kolac isarajte sa istopljenom cokoladom. Rashladite i secite na kocke. Veoma je ukusan i socan.

Savet

Ovo je moja dopuna kolača koji su nekad pravile naše bake na čaše samo uz dodatak višanja, nekad i bez njih, kao slatku piskotu. Ova varijanta je vrlo ukuna.