

Kolac sa višnjama (28)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 300 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 2 dl ulja
- 2 dl jogurta
- 100 g mlevenih oraha
- 40 g (1 kesica) pudinga od čokolade
- 360 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g istopljene čokolade
- 300 g zamrznutih višanja
- 1 dl soka od višanja (za preliv pečene kore)

Za fil:

- 500 g višanja
- 5 kašika šecera
- 2 dl vode
- 2 pudinga od vanile
- 200 ml slatke pavlake

Za dekoraciju:

- 1 dl sirupa od višanja

- **1 kašicica** gustina

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, vanilom, dodati ulje, jogurt, mlevene orahe, puding, brašno, prašak za pecivo i 100 gr istopljene čokolade. Dobro umutiti i dodati 300 gr zaledjenih višanja. Rucno izmešati staviti u pleh velicine 20x35 cm prethodno pouljen i posut brašnom. Peci na 180 stepeni oko 30-40 minuta. Ostaviti da se ohladi pa preliti sa 1 dl soka od višanja.

500 gr višanja izblendirati dodati 5 kašika šećera (može i više ko voli slatko), staviti da se kuva. Izmešati 2 pudinga od vanile sa 2 dl vode, dodati u prokuvane višenje i kuvati dok se ne zgusne. Ohladiti. Umutiti 200 ml slatke pavlake dodati ohladjene višnje i premazati pecenu koru.

U 1 dl sirupa od višanja staviti 1 kašicicu gustina kuvati dok se ne zgusne, ohladiti i išarati kolac.

Savet