

Kolac sa višnjama (28)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **300** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **2** dlulja
- **2** dljogurta
- **100** gmlevenih oraha
- **40** g (**1** kesica)pudinga od cokolade
- **360** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **100** gistogramljene cokolade
- **300** gzamrznutih višanja
- **1** dlsoka od višanja (za preliv pecene kore)

Za fil:

- **500** gvišanja
- **5** kašikašecera
- **2** dlvode
- **2** pudinga od vanile
- **200** mlslatke pavlake

Za dekoraciju:

- **1** dlsirupa od višanja

- 1 kašicicagustina

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, vanilom, dodati ulje, jogurt, mlevene orahe, puding, brašno, prašak za pecivo i 100 gr istopljene cokolade. 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 šecera (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