

Posni vocni kolac sa cokoladom i keksom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **320 g**posnog keksa

okoladni fil:

- **3 kesice**pudinga sa ukusom cokolade
- **100 g**posne crne cokolade
- **800 ml**vode
- **160 g**šecera

Vocni preliv:

- **250 g**smrznutog voca po izboru
- **100 g**šecera
- **2 kesice**pudinga sa ukusom vanile
- **300 ml**vode

Priprema

Keks podeliti na tri dela. Ja sam koristila pleh vel. 30x20cm.

okoladni fil: Od vode odvojiti 300 ml i u manjoj posudi rastvoriti puding. Ostatak vode, šecer i izlomljenu cokoladu staviti u odgovarajucu posudu i staviti na vatru da voda provri. Mešati žicom za mucenje, da se

cokolada sjedini sa vodom. Kada tecnost provri sipati razmuceni puding i kuvati dok se ne zgusne.

U pleh staviti red keksa, pa preko sipati pola vrelog cokoladnog fila. ravnomerno ga rasporediti, pa preko fila staviti drugi red keksa i preliti ostatkom fila. Na kraju poreati i treci red keksa. Ostaviti na stranu dok se spremi vocni preliv.

Vocni preliv: U odgovarajucu posudu staviti zamrznuto voce, preliti ga sa 50 ml vode (od 300 ml), dodati šecer i staviti na šporet. Sa ostatkom vode (250 ml) rastvoriti puding od vanile. Voce kuvati dok ne omekša (ja sam koristila višnje). Gnjecilicom za krompir pire voce malo ispretiskati, da ostanu mali komadici voca. Zatim sipati pripremljeni puding i kuvati dok se fil ne zgusne. Vreo fil, odmah, preliti preko treceg reda keksa. Poravnati kašikom i ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, pa ga ostaviti u frižider.

Posle dva sata kolac izvadite iz frižidera, iseci ga na kocke i poslužiti.

Recept sam videla na internetu (Recepti Brigita Husic).

Savet