

Vocni užitak



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za smesu:

- **500 ml** slatke pavlake
- **100 g** šecera u prahu
- **400 g** milerama
- **200 g** cookies keksica
- **200 g** lešnik napolitanke
- **100 g** mlecnog keksa
- **250 g** višanja

Za glazuru:

- **150 g** čokolade
- **3 kašike** ulje

Priprema

Mikserom umutiti slatku pavlaku u cvrst šlag. Posebno mikserom umutiti mileram i šecer u prahu, te ih dodati u slatku pavlaku. Lagano sjediniti rucnom žicom za mucenje.

U zasebnu ciniju staviti mlevene cookies keksice, mlevene lešnik napolitanke i mleveni mlečni keks, izmešati i dodati u pripremljenu smesu...

...te izmešati kako bi se sastojci sjedinili.

Zatim dodati mrzle višnje.

Izmešati kako bi se višnje sjedinile sa ostalim sastojcima.

Duguljast kalup obložiti providnom prijanjajućom folijom, usuti pripremljenu smesu i ravnomerno je rasporediti po celom kalupu. Prekriti alu folijom i ostaviti u frižider da odstoji minimum sat vremena.

Kolac izruciti na tacnu.

Za glazuru: okoladu za kuvanje polomiti na kockice, staviti je u šerpu, dodati ulje i otopiti na pari. Glazurom prelići kolac. Ostaviti u frižider da se glazura stegne. Seci na šnite željene debljine, servirati i poslužiti.

Savet

Obavezno koristite mrzle višnje. Umesto višanja možete koristiti maline, jagode ili crveni mix-šta god da koristite, obavezno da je mrzlo. Prijatno! Ovom prilikom želim da estitam predstojee praznike svima u redakciji našeg predivnog portala Recepti.com, kao i svim korisnicima portala, dragim mojim kulinarkama. Sreću i uspešnu 2020-u godinu i sve najlepše želimo vam moja porodica i ja! Nastavljamo naše divno druženje.