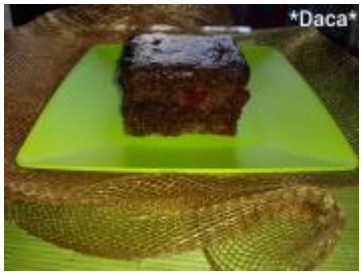
okoladni kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **200 g**šecera
- **180 ml**kisele vode
- **120 ml**ulja
- **200 g**pšenicnog griza
- **200 g**mlevenih lešnika (ili oraha)
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike**slatkog kakaoa (ili 2 kaške ruma)
- **600 g**ocišcenih višanja

Za preliv:

- **180 ml**mleka
- **140 g**šecera
- **50 g**maslaca
- **100 g**cokolade za kuvanje

Priprema

U posudi mikserom mutiti belanca, kad krene smesa da se gusti dodati šecer i nastaviti sa mucenjem. Kad se dobije cvrst sneg od belanaca, dodavati jedno po jedno žumance i nastaviti sa mucenjem.

Kad se dobije kremasta smesa dodati kiselu vodu i ulje. Kratko umutiti. U ciniju izmešati griz, prašak za pecivo,

slatki kakao i pecne mlevene lešnike i dodati smesi od jaja. Umutiti.

Dodati dobro ocedjene višnje i izmešati.

U pleh (35x20) staviti pek papir. Izliti smesu lepo poravnati.

Kolac peci na 180 C oko 20 minuta. U zavisnosti od jacine rerne, najbolje je da sami prilagodite temepratu i vreme pecenja. Bitno je da se kolac pece na srednjoj temepraturi da bi se ravnomerno ispekao i lepo narastao. Drvenom cackalicom probati da li je kolac pecen.

Peceni kolac ostaviti da se potpuno ohladi. Zatim orenuti kolac i skinuti pek papir i vratiti u pleh. Na umerenij temepraturi otpiti mešavinu mleka, šecera, maslaca i cokolade. Smesu mešati da ne zagori dok se svi sastojci sjedine.

Kolac iseci na kocke i toplim prelivom preliti kolac.

Ostaviti da se ohladi na sobnoj temeperaturi, a zatim se moze prebaciti u frižideru! Služiti ohladjene kocke i uživati u prelepom ukusu kolaca! Prijatno!

Savet

Kola sam pravila po receptu naše izvrsne kuvarice Verice Nikoli, a koja je isti pravila po receptu Jelene Pavlovi. Draga Verice, kola je zaista ukusan, mekan i soan! Višnje mu daju posebnu notu dok se sa okoladom izvrsno slažu! Ja sam uvela male promene u receptu nadam se da mi autorke nee zameriti Kako nismo ljubitelji ruma ja sam rum zamenila slatkim kakaom! Umesto oraha (koje trenutno nisam imala) dodala sam peene mlevene lešnike! Kola sam pekla na 180 C i nisam pojaavala temperaturu! U vreme pripreme nisam uraunala vreme hladjenja kolaa! Vrlo jednostavan i odlian recept iskusnih domaica. Hvala Jeleni i Verici na tako lepom receptu. Verujte da je kola nestao tog dana imali smo goste i svi su uz repete pohvalili kola! Preporuujem svima da isprobaju ovaj lep kola! Pozdrav Verici Nikoli i Jeleni Pavlovi!