

okoladni kolac (22)



težina: **lako**

za: **6** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 120 gšecera
- 1vanilin šecer
- 1 dlulja
- 2,5 dlmleka
- 4 kašikekakaoa
- 250 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašicacode bikarbonate
- 1/2 kašicicesoli
- 100 gcokolade
- 300 gzamrznutih višanja
- 1 kašikabrašna

Za glazuru:

- po potrebidžem od višanja
- 100 gcokolade
- 3 kašikeulja

Priprema

Umutiti jaje sa šećerom, vanilom, dodati ulje još malo mutiti pa dodati mleko i mešavinu brašna, kakaoa, praška

za pecivo, sode bikarbone i soli. Dobro umutiti mikserom. Dodati 100 gr seckane cokolade, 300 gr zamrznutih višanja koje smo posuli sa 1 kašikom brašna izmešala da brašno obloži višnje. Sve izmešati varjacom i staviti u kalup 10x30 cm prethodno obložen papirom. Peci na 170 stepeni 45-50 minuta.

Kolac dobro ohladiti premazati džemom od višanja i staviti glazuru od istopljene 100 gr cokolade i 3 kašike ulja. Dok se cokolada još nije stegla posuti seckanim orasima.

Savet