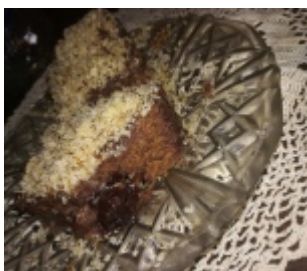


okoladni višnja kolac



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za biskvit:

- **1 šolja**mleka
- **1 šolja**šecera
- **4 kašika**kakaoa
- **1 šolja**brašna
- **1/2 šolja**ulja
- **2**jajeta
- **200 g**višanja

Dekoracija:

- **100 g**mlevenih oraha

Priprema

Umutiti mleko, šecer i kakao. Mutiti dok se šecer ne rastopi.

Zatim odvojiti pola smese koja ce nam kasnije biti glazura.

U preostalu smesu dodati jaja, brašno i ulje.

Smesu ravnomerno rasporediti u pleh i reajte višnje.

Pecite na 250C pola sata.

Kada kolac bude gotov, probudite na nekoliko mesta viljuškom kako bi lepše upio smesu, preliti smesom koju ste odvojili na pocetku.

Dekorirati orasima.

Savet

Najbolje je da posle jedne solje brasna koju ste stavili dodate jos pola da bi smesa bila onakva kakvu inace pravite. Naravno da umesto visnja mozee staviti bilo koje drugo voce. Prijatno