Dunavski valovi

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **7**jaja
- **250 g**šecera
- **2 kesice**vanil šecera
- **1 dl**ulja
- **350 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 dl** mleka
- **2 kašike**kakaa

Za fil:

- **2**pudinga od vanile
- **7 dl**mleka
- **6 kašika**šecera
- **125 g**margarina

Za glazuru:

- **200 g**cokolade
- **4 kašike**ulja
- **2 kašike**mleka

Još:

- **400 g**višanja

Priprema

Umutiti penasto jaja sa šecerom i vanil šecerom zatim dodati ulje, umutiti pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju dodati mleko. U pouljen i pobrašnjen pleh izliti pola smese u drugu polovinu staviti kakao i mikserom dobro sjediniti staviti odgore tamni deo. Višnje dobro ocediti od soka, (sok ostaviti sa strane) pa višnje poreati preko testa. Peci na 200°C oko 20 minuta. Vruc kolac zaliti sokom od višanja.

Puding i šecer razmutiti sa 2 dl mleka, a ostatak staviti da provri pa skuvati puding. Ostaviti da se ohladi. U hladan puding dodati margarin sobne temperature pa izradti mikserom. Staviti fil na ohlaenu koru.

Na laganoj temperaturi otopiti cokoladu sa uljem i mlekom. Preliti kolac glazurom. Kolac dobro ohladiti pa seci.

Savet

Jedan od meni dražih kolaa, osvežavajui zbog višanja, kremast i bogata okoladna glazura.