

Nepecen kolac - desert sa višnjama



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za podlogu:

- **200 gm**levenih oraha
- **150 gm**levenog keksa
- **250 gm**margarina
- **1 caš**akisele pavlake
- **4 kaš**ikeprah šecera
- **2 kaš**ikekakaoa

okoladni puding:

- **2 dl**mleka
- **2 kaš**ikešecera
- **1/2 kes**icepudinga od cokolade
- **2 št**anglecokolade za kuvanje

Žele od višanja:

- **oko 300 g**višanja
- **2 dl**vode
- **5 kaš**ikašecera
- **4-5 kaš**ikagustina

Priprema

U sud umutite margarin sa prah šećerom, dodajte keks, orahe i pavlaku pa sve zajedno dobro sjedinite. Podelite na 2 dela pa u jedan deo dodajte 2 kašike kakaoa pomešanog sa 2 kašike mlake vode. U drugi sud sipajte mleko, dodajte šećer, puding i čokoladu pa kuvajte dok se ne zgusne. Sklonite sa vatre. Za žele u sud stavite vodu sa šećerom, pudingom i višnjama pa kuvajte dok se ne zgusne. Sklonite sa vatre. Na odgovarajuću pravougaonu ili četvrtastu tacnu stavite najpre tamniji deo podloge, pa pažljivo rasporedite svetliji deo. Preko stavite žele od višanja pa preko njih nanosite puding od čokolade. Kolac dobro ohladite u frižideru pa poslužite.

Savet