

Crni kolac sa višnjama

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 140 g šecera
- 100 g rendane cokolade
- 70 g mlevenih oraha
- 50 g mlevenog keksa
- 50 g šecera u prahu
- 50 g putera
- 1 prašak za pecivo
- 250 g očišćenih višanja
- 250 ml slatke pavlake
- 1 kašika kakaoa
- 2 kašicice arome vanile
- cimet
- sok od 1/2 limuna
- 5 ml ruma

Priprema

Umute se 6 žumanaca sa šecerom, doda se rendana cokolada, cimeta po ukusu, orasi, kakao, mleveni keks, otopljeni puter, aroma vanile, rum, sok od limuna, prašak za pecivo. Zatim se umute belanca u cvrst sneg i lagano dodaje i meša u prethodnu masu.

Dobijena masa se sipa u podmazan pleh za pecenje i posipa višnjama.

kolac se pece na 180 stepeni 45 minuta.

Gotov kolac se posipa šecerom u prahu i služi sa umucenom zaslaenom slatkom pavlakom.