

Kolac sa ella sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 2 kašikekakaoa

Fil:

- 250 gšlaga
- 250 mlvode ili mleka
- 250 gprah šecera
- 1 caša (450g)ella sira sa 0% masnoce

?okoladna glazura:

- 100 gcokolade za kvanje
- 1 kašikaulja
- 3 kašikemleka

i još:

- 300 gocišcenih višanja
- nekoliko kašikasoka od višanja

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca pa brašno i kakao. Dobro izmešati, usuti u pleh (35x25), podmazan ili obložen papirom za pečenje.

Peci 15ak minuta u rerni zagrejanj na 200 stepeni.

Koru ostaviti u plehu, samo skloniti papir. Kad se ohladi, staviti višnje i malo soka (koji se ocedio) od višanja.

U jednoj posudi mutiti šlag sa vodom ili mlekom, u drugoj ella sir sa prah šećerom pa te dve mase sjediniti. Staviti preko višanja.

Čokoladu otopiti sa mlekom i uljem i preliter preko fila.

Ostaviti da se ohladi i stegne. Iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet