Dunavski talas (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **200 g**šecera
- **15 kašika**mleko
- **15 kašika**ulja
- **15 kašika**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **4 kašike**kakao
- **500 g**višanja
- **500 ml**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **100 g**bele cokolade

Priprema

Penasto umutiti žumanca sa 15 kašika šecera. Zatim dodati ulje, mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo i promešati. Na kraju dodati kakao i belanca pa promešati. Polovinu smese sipati u podmazan i brašnom posut pleh i peci u zagrejanoj rerni na 180 C 5 minuta. U mleku skuvati razmucen puding od vanile i šecer. Na polupeceno testo poreati višnje, preliti vrucim pudingom i drugom polovinom testa te ispeci. Gotov kolac posuti izrendanom cokoladom.

Savet