

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 čokolade

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 peći u zagrejanj rerni na 180 C 5 minuta. U mleku skuvati razmucen puding od vanile i šecer. Na polupeceno testo poreati višnje, preliti vrućim pudingom i drugom polovinom testa te ispeci. Gotov kolac posuti izrendanom čokoladom.

Savet