

## *okoladni kolac sa višnjama*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 jaje
- 2 žumance
- 1 kašikakakao
- 1/2 šolješecera
- 1/2 šoljeulja
- 3 šoljebrašna
- 1 šoljamleka
- 1 prašak za pecivo
- 300 gvišanja
- 3 kašikedžema
- 150 gcokolade
- 1/2 šoljevode

### **Priprema**

Umutiti 1 celo jaje i 2 žumanca sa pola šolje šecera, 3 kašike džema, pola šolje ulja, 1 šoljom mleka, 1 praškom za pecivo i 1 kašikom kakaoa. U testo staviti 200 g višnji i ispeci. Preostale višnje kuvati sa 5 kašika šecera i pola šolje vode dok ne provri. Kada testo bude perceno preliti ga sokom od kuvanih višnji. Otopiti cokoladu i preliti koru. Preko vruce cokolade staviti ostatak višnji.

### **Savet**