


# Čokoladni kolač sa višnjama

Pun ukus višnje i čokolade

1 Torta  Jednostavno  Vreme pripreme 60 Min.



## 1 Priprema:

Obložite dno kalupa papirom za pečenje. Zagrejte rernu. Višnje ocedite, pritom sačuvajte sok.

## 2 Mućeno testo:

U činiji za mućenje penasto umutite maslac ili margarin, muteći mikserom najvećom brzinom. Postepeno dodajte šećer, tako da dobijete vezanu smesu. Dodajte Burbon vanilin šećer. Na svakih 1/2 minuta umešajte po jedno jaje. Pomešajte brašno sa kakao prahom i praškom za pecivo i dodajte u smesu iz dva puta, muteći srednjom brzinom. Umešajte čokoladu pomoću varjače, ne mutite miskerom! Sipajte testo u kalup i poravnajte. Stavite da se peče na rešetki, na srednjem nivou rerne.

**Temperatura rerne otprilike 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C**

**Nivo rerne: srednja**

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Odmah nakon pečenja odstranite obruč kalupa. Prevrnite kolač na papirom za pečenje obloženu rešetku i ostavite da se ohladi.

## Sastojci:

### Kalup sa štipaljkom:

papir za pečenje

### Mućeno testo:

100 g mekog margarina ili maslaca  
75 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila  
aromatizovani šećer  
2 jaja  
75 g pšeničnog brašna  
20 g kakao praha  
1,5 ravne kašičice Dr. Oetker Praška  
za pecivo  
30 g čokolade grubo rendane

### Nadev:

1 tegla višanja (neto težine 350 g ili  
500 g svežih višanja)  
300 ml mleka hladnog  
1 kesica Dr. Oetker Fila za tortu sa  
ukusom čokolade

### Preliv:

1 kesica Dr. Oetker Preliva za tortu  
prozirnog  
200 ml vode  
2 kašika/e šećera  
50 ml soka od višanja

### Dodatno:

20 g čokolade grubo rendane ili Dr.  
Oetker kakao mrvica  
2 kesice Dr. Oetker Dekor Kakao  
mrvica

**3 Nadev:**

Umutite fil prema uputstvu sa kesice. Skinite sa kolača papir sa kojim se pekao, premestite ga na tacnu i obložite obručem kalupa ili prstenom za torte. Ravnomerno rasporedite fil po torti i obložite višnjama.

**4 Preliv:**

Sa vodom i sokom od višanja pripremite preliv prema uputstvu sa kesice. Odmah ga nanesite preko voća, od sredine ka rubu. Ostavite da se stegne. Ukrašavanje: Odstranite obruč kalupa i pospite rubove kolača čokoladom ili kakao mrvicama.

Savet:

- Varirajte voće prema Vašem ukusus ili prema sezoni, ako koristite svetlo voće, koristite prozirni preliv za torte.
- Umesto fila od čokolade možete da koristite i fil od vanile. Tada tortu pospite belom rendanom čokoladom i izostavite kakao i čokoladu tokom pripremanja kore.