

Nepecen kolac od višanja i keksa



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za podlogu:

- **200 g** petit ber ili plazma keksa
- **100 g** margarina
- **3 štangle** čokolade za kuvanje
- **2 kašike** šećera

Za fil:

- **oko 300 g** višanja (svežih ili zamrznutih)
- **5 kašike** šećera
- **4-5 kašike** gustina
- **1 kesica** šlaga u prahu

Priprema

Keks što sitnije izlomite rukama i stavite u jednu posudu. Višnjama izvadite koštice. U posebnu posudu stavite oko 2 dl vode, 2 kašike šećera, čokoladu i margarin i ostavite da vri sve dok se čokolada ne otopi. Ovim prelijte keks i sve dobro izmešajte, pa rukama rastanjite na dugacku tacnu. Ostavite da se ohladi i stegne.

Za to vreme u sud stavite oko 2,5 dl vode, 5 kašike šećera i višnje da provre. U sok koji vam je preostao od višanja rastvorite gustin, pa ga dodajte višnjama. Kuvajte još nekoliko minuta i kada se fil zgusne, sklonite sa vatre i ostavite da se malo prohladi, a onda ga premažite preko mase sa keksom. Ostavite da se dobro ohladi i stegne.

Umutite šlag prema uputstvu na kesici i premažite preko fila.

Savet

Ovaj kola je moja improvizacija, kako bih iskoristila višnje iz zamrzivaa, a umesto višanja možete koristiti i jagode, maline i sl.