

## "Braon kocke sa visnjama"

Probajte....provereno dobre!!!



**1** Kora:

**2**

**3** Umutiti belanca sa secerom,dodati umucena zumanca i ostale sastojke.

**4**

**5** Masu izliti u pleh i peci 20 min. na 200 stepeni.

**6**

**7** Pecenu koru preseći na dva dela.

**8** Fil:

**9**

**10** Visnje,secer i vodu prokuvati,pa visnje ocediti,a sok ohladiti.

**11**

### Sastojci:

- jaja 4 kom.
- secera 10 sk
- mleka 10 sk
- ulja 5 sk
- prezle 5 sk
- brasna 5 sk
- praska za pecivo 1/2 kesice
- kakao praha 3 sk
- visanja 300 g
- secera 1 solja
- vode 1 solja
- slag krema 200 g
- kisele pavlake 2 dl
- prah secera 5 sk

**12**

mutiti slag krem,dodati kiselu pavlaku i prah secer.

**13**

**15**

prvu koru natopiti sokom od visanja,naneti polovinu fila,preko staviti visnje,pa drugu natopljenu koru i završiti preostalim filom.

**16**

**Napomena:**

Po zelji,kolac ukasiti topljenom ili ribanom cokoladom.