

Posni kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **8** min

Sastojci

Za kolac:

- 2 **caše**brašno
- 1 **caša**šecer
- 1 **kasicica**soda bikarbona
- 5 **kasike**ulja
- 3 **kasike**žzema
- 5 **kasike** mlevenih oraha
- 1-2 **caše**kisela voda
- 500 **g**višanja

Premazivanje:

- džem od šipka
- 100 **g**mlevenih oraha

Priprema

U dublji sud kašikom izmešati brašno, šećer, sodu bikarbonu, ulje, džem, mleveni orah i kiselu vodu tako da smesa bude gušća nego za palacinke. Smesu sipati u podmazan i posut brašnom, četvrtasti pleh, preko naredjati višnje i peci na 180C. Peceni kolac premazati džemom od šipka i posuti mlevenim orasima. PRIJATNO!

Savet