Cherry kolac



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1/2 kesice**prašaka za pecivo

Za fil:

- **300 g**višnja
- **1 kesica**pudinga od šumskog voca
- **100 g**šecera
- **50 ml**vode

Nadev:

- **250 ml**slatke pavlake

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom. Kad se dobije penasta smesa umešati brašno i prašak za pecivo. Kratko izmiksovati.

Dobijenu smesu sipati u podmazan pleh i peci 10-15 minuta na 180 stepeni.

Višnje kuvati sa šecerom na tihoj vatri 10 minuta. Kad prokuvaju u to dodati kesicu pudinga razmucenog sa 50 ml vode. Kad se dobije gusta smesa ostaviti da se prohladi 10 minuta.

Ispecenu koru premazati dobijenim filom od višanja.

Umutiti slatku pavlaku ili šlag i premazati preko fila. Po želji ukrasiti.

Savet