

Prolecni kolac



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- 6jaja
- 1.5 šoljašecera
- 1vanil šecer
- 1/2 šoljegriza
- 1/3 šoljeovsenog brašna
- 1/3 šoljecrnog brašna
- 1/3 šoljebelog brašna
- 1prašak za pecivo
- 2/3 šoljemleka
- 1 dlulja

Voce i šlag:

- 800 gocišcenih višanja
- 200 mlslatke pavlake

Priprema

Izmutiti jaja sa šećerom i vanil šećerom dok ne pocnu da se stvaraju baloncici. Dodati griz, pa manjom brzinom izmešati, te dodati mleko, pa nastaviti lagano mutuiti, zatim ulje. Iskljuciti mikser, te lagano umešati brašno i prašak za pecivo, i mešati drvenom varjacom dok se ne rastvore grudvice.

U tepsiju staviti papir za pecenje, pa istresti testo. Reati 2/3 višanja i staviti u rernu na 180°C desetak minuta da

se uhvati korica. Zatim poredjati ostatak višanja i malo ih utisnuti u testo koje je već uhvatilo koricu, tako da te višnje ne upadnu, a da se ipak zalepe za testo, pa da ostanu vidljive. Vratiti u rernu da se još pece dvadesetak minuta.

Gotov kolac ostaviti da se ohladi, pa ga iseci na kocke. Za to vreme umutiti 200ml slatke pavlake. Umucenu pavlaku sipati u špric. Svaki kolac ukasiti šlagom.

Savet

Ako nemate špric za šlag, možete ga sipati i u kesicu za zamrziva, vezati je, pa jedan ugao probušiti i tako ukasiti kolae.