

Kolac sa višnjama (11)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 4žumanaca
- 1jaje
- 1 šoljicamleka
- 1/2 šoljiceulja
- 1prašak za pecivo
- 5 kašikašecera
- 2 šoljicebrašna
- višnje

Za II koru:

- 4belanca
- 5 kašikešecera
- 1/2 šoljicemleka
- 1/2 šoljiceulja
- 1/2 kesicepeciva
- 4 kašikeostavljene žute smese

Priprema

Umutiti sve za koru pa koru peci na 180 C oko 15 minuta. (odvojiti 4 kašike umucene smese za belu koru).

Na ispecenu koru poreati višnje posuti ih sa dve kašike šecera i dve kašike mlevenog keksa.

Umutiti belanca sa šecerom pa dodati 4 kašike ostavljene žute smese, ulje, pecivo mleko i brašno. Umucenu smesu sipati preko višanja i kolac peci na 180 C još 15 minuta.

Savet

1 šoljica - 150 ml