

Bakin kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- 2 šolje (od 2,5 dl) šecera
- 2 kesicevanilin šecera
- 3/4 šoljeulja
- 1 šoljakiselog mleka
- 2 šoljebrašna
- oko 300 gvišanja
- 200 mlslatke pavlake
- 1 kesicaprška za pecivo

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerima, pa dodati tecne sastojke, a zatim i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Ugrejati pecnicu. Kalup podmazati i posuti brašnom, a zatim uliti polovinu smese. Staviti da se zapeče i kada se uhvati korica, izvaditi, posuti višnjama, možete ih pošeceriti, ako želite, moje su bile slatke, naliti ostatkom smese i vratiti u pecnicu. Peci na 180 C, ili vec prema vašem šporetu, oko 35-40 minuta. Uglavnom proverite cackalicom. Ohlaen kolac premazati umucenom slatkom pavlakom. Rashladiti pre služenja.

Savet