

Kolac sa višnjama na vodi



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **200 g** šecera
- **150 g** očišćene bundeve
- **200 ml** soka od kajsija
- **100 g** griza
- **1 kesica** praška za pecivo
- **300 g** zamrznutih višanja

Priprema

Bundevu iseckati na kockice i staviti da se skuva. Zaleene višnje ostaviti na sobnoj temperaturi, dok se bundeva ne skuva. Skuvanu bundevu viljuškom izgnjeciti i malo prohladiti.

Uzeti pleh (vel. 24x30 cm) i celog ga obložiti pek papirom. Ocediti sok, koji su višnje otpustile, i još zaleene ih poreati po dnu pleha.

U vanglicu staviti brašno, pecivo, šecer, izgnjecenu bundevu, griz i sok od kajsije. Sve dobro izmešati i sipati preko, poreanih, višnji. Poravnati i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni. Probati cackalicom da li je kolac ispečen.

Ispечeni kolac ostaviti da se ohladi, pa ga iseci na kocke. Posuti prah šecerom i poslužiti.

Savet