Kolac sa višnjama (13)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **5 šoljica**šecera
- **3 šoljice**ulja
- **9 šoljica**brašna
- **3 šoljice**mleka
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanilin šecer
- **500 g**višanja
- **za posipanje**šecera u prahu

Priprema

Umutiti belanca i dodati šecer i vanilin šecer, kada se dobro umuti dodati žumanca. U smesu dodati ulje, mleko, prašak za pecivo i brašno. Sjediniti dobro masu i sipati pola u podmazan pleh. Ostaviti da se pece 5-10 minuta. Izvaditi iz rerne i staviti višnje i preostalu smesu. Kada se ispece seci na kocke i posuti prah šecerom i može vanilinim šecerom. Prijatno!

Savet

Umesto višanja možete staviti i neko drugo voe, pravila sam i sa jabukama i cimetom i super je :D