

Domaci višnja kolac



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **4**jajeta
- **200** gršecera
- **1** vanil šefer
- **2** šoljiceulja
- **250** grmekog brašna

Još:

- **50** grcokolade za kuvanje
- **300-400** grvišanja
- **za posipanje:**šefer u prahu i kakao

Priprema

Umutiti belanca sa šeferom i vanil šeferom u cvrst sneg pa dodati žumanca, ulje i brašno i mutiti dok se ne dobije gusta masa.

U pouljen i podmazan pleh sipati pola smese pa narendati cokoladu i prelitostatkom smese.

Odozgo poreati ocišcene višnje (ako koristite iz zamrzivaca predhodno ih odmrznite i ocedite). Peci na 200-220 stepeni 30 minuta. Posuti šeferom i kakaom pre služenja.

Savet

Jednostavan i meni veoma drag kola koji sam prvi put spremila još kao devojica kako bih iznenadila ukuane :)