

Socni kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- **9 kašika**šecera
- **9 kašika**ulja
- **9 kašika**mleka
- **20 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **1 kg**višanja
- **12 kašika**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **5 dl**vode

Za dekoraciju:

- **2 štangle**cokolade

Priprema

Prvo napravite fil. Očišćenje višnje i šećer stavite da se kuvaju. Puding razmutite sa vodom i kad provre višnje i šećer zakuvajte puding na uobicajeni nacin. Dodajte i vanilin šećer. Sklonite sa šporeta i pustiti da se prohladi.

Mikserom umutiti jaja sa šećerom. Kad se dobro umuti isključiti mikser pa dodati ulje, mleko i prašak za pecivo pomešanim sa brašnom. Peci u već zagrejanoj rerni na 180 C 5 minuta.

Izvadite iz rerne i preko kore koja je već uhvatila koricu isipajte ceo fil. Nožem rasporedite ravnomerno po kori. Vratite u rernu i pecite još 20-ak minuta. Na vreo kolac narenajte čokoladu i ostavite da se dobro rashladi.

Uživajte u fenomenalnom ukusu. Prijatno.

Kolac je socan, jako ukusan i što je najvažnije vrlo ekonomičan.

Savet