

Finí kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna
- **150 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu
- 2 žumanceta
- limun - rendana kora

Za fil:

- 6 jaja
- **150 g** šecera
- 2 dl kisele pavlake
- **20 g** brašna
- **250 g** višanja

Priprema

U brašno izmrvite margarin, dodajte šecer, žumanca i limunovu koru pa umesite glatko testo.

Razvijte ga debljine prsta.

Stavite u podmazan uvec pleh.

Pecite na 200 stepeni 15-20 minuta pa izvadite iz rerne.

Za fil žumance i šećer penasto izmešajte, dodajte brašno, kiselu pavlaku i ulupana belanca. Sve lagano pomešajte. Rasporedite oceene višnje, prelijte filom pa vratite u rernu i nastavite sa pečenjem na 150 stepeni dok ne porumeni i dok se kora ne ispece.

Po želji pospite šećerom u prahu.

Savet