Žuti kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**jaja
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**brašna
- **1 kesica**pudinga od vanila
- **1**limun - sok
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 ml**mlijeka
- **50 ml**ulja

I još:

- **500 g**višnja

Za posipanje kolaca:

- **50 g**šecera u prahu

Priprema

Odvojiti belance od žumanca. Posebno mutiti žumance sa šecerom. Bjelance umutiti u cvrst šne, dodati sok od limuna i još malo mutiti. Obje smjese sjediniti drvenom varjacom. Zatim dodati mlijeko, ulje, brašno pomiješano sa praškom za pecivo i pudingom i sve dobro sjediniti. Ako vam se cini da smjesa nije dovoljno gusta dodajte još malo brašna.

Polovinu smjese sipati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci na 200 C oko 15 min.

Dok se kora pece ocistiti višnje od košpica. Izvaditi pleh iz rerne, poreati višnje i preliti sa ostatak smjese. Vratiti u rernu i peci još 15-20 minuta.

Kolac malo ohladiti, isjeci na kocke i posuti šecerom u prahu.

Uživati u ukusu. Prijatno!

Savet