

Kolac sa višnjama (19)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caš**akiselog mleka
- 1 **caša**šecera
- 2 **caše**brašna
- 1 **caša**ulja
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 2 vanil-šecera
- 400 g višanja
- malo šecera u prahu

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i kesicom vanil-šecera, dodati kiselo mleko i smanjiti brzinu miksera. Postepeno, kašikom dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju ulje. Lepo sjediniti. Višnje oprati i izvaditi koštice. Posuti ih vanil-šecerom. U pleh, obložen pek-papirom uliti smesu.

..i odozgo poredjati višnje. Peci u zagrejanj rerni na 180-200 stepeni dok ne porumeni. Gotov kolac iseci na kocke i posuti šecerom u prahu.

Savet