

Kolac sa višnjama (21)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- **200-300 g**ocišćenih višanja

I još:

- mleveni šećer za posipanje

Priprema

Pripremimo sastojke.

Odvojiti belanca i žumanca. Belanca mutiti mikserom u cvrst sneg. Potom postepeno dodavati šećer i mutiti.

Kada se šećer otopio, postepeno dodavati žumanca i mutiti.

Brašno i prašak za pecivo spojiti zatim dodati u prethodnu masu. Promešati rukno!

Pleh za pečenje podmazati i posuti brašnom.

Ravnomerno uliti masu u pleh.

Višnje ocediti od soka i pobacati po smesi.

Peci na 180-200 stepeni dok ne porumeni. Proverite cackalicom.

Prohladiti kolac zatim posuti mlevenim šećerom.

Prijatno!

Savet

Ako želite deblji kola pecite u manji pleh ili poveajte sastojke. Ja sam pekla u plehu srednje veliine. Kola je jednostavan i ukusan. Ovim putem, svim damama estitam dan žena!! <3 <3