

Pametnjakovic sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8jaja**
- **1 l mleka**
- **300 g šecera**
- **250 g margarina**
- **1 vanilin šećer**
- **2 kašike vode**
- **10 kašikabrašna**
- **150 g višnja**

Priprema

Otopiti margarin i ostaviti da se hlađi. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg.

Žumanca izmutiti sa šećerima da pobele.

Sipati prohlaen margarin, dodati u dva navrata prosejano brašno zajedno sa mlekom i vodom. Izmišljati.

Onda špatulom umešati sneg od belanaca. Pleh podmazati i posuti brašnom. Sipati smesu, pa odgore poreati višnje prethodno uvaljane u brašno.

Peci na 165 stepeni oko sat vremena. Ohladiti kolac pa ga staviti u frižider da se dobro stegne. Posuti šećerom u prahu.

Savet