

Socan kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Korica:

- **3** jajeta
- **3** kašike brašna
- **3** kašike šecera
- **3** kašike ulja
- **1** kesica praška za pecivo
- **500 ml** mleka

Fil:

- **500 ml** vode
- **300 g** višanja
- **150 g** šecera
- **1** vanilin šecer
- **2** pudinga od vanile

Priprema

Umutiti jaja, brašno, šecer, ulje, prašak za pecivo i ispeci koricu. Kada je korica pecena preliti sa 500 ml mleka. U 500 ml vode sipati šecer i višnje da se kuvaju desetak minuta. Razmutiti dva pudinga u malo mleka i sipati u višnje. Fil preliti preko korice i ostaviti da se ohladi. Kada se kolac ohladio staviti preko umucen šlag.

Savet

Jako ukusan i osvežavajuć kola. Prijatno, uživajte :)