

## Višnja kolac



### Sastojci

#### Kora:

- 4 jajeta
- 3 kašike vode
- 200 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 100 g brašna
- 75 g gustina
- 1 prašak za pecivo

#### Fil:

- 500 g višnje (može i drugo voće)
- 300 g šecera
- 2 pudinga od vanile
- 1 vanilin šecer
- 500 ml vode

### Priprema

Umutiti jaja i šecer, dodati mlaku vodu i vanilin šecer. Kada dobijemo penastu smesu, dodamo brašno pomešano sa gustinom i praškom za pecivo. Masu sjediniti i sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci oko 30 minuta, na 200 stepeni.

Na isti nacin pripremiti još jednu koru, zatim obe kore ohladiti. Staviti vodu, šecer i višnje da se kuvaju na šporetu. Kada provri, dodati puding koji smo prethodno razmutili sa malo vode i mešamo, dok se ne zgusne.

Sklonimo fil sa šporeta i dodati vanilin šećer, pa sve izmešati.

Redjanje: kora-fil-kora-fil.