

# Teta Lepšin kolac sa višnjama



## Sastojci

### Za patišpanj:

- 3 jajeta
- 1 kafena šolja šecera
- 1 kafena šolja ulja
- 1 kafena šolja mleka
- 1 kafena šolja brašna
- 1 prašak za pecivo

### Za fil:

- 1 kg ociščenih višanja
- 5-6 kašika šecera (ili više, ja stavljam 10-12, jer volimo sladje)
- 2 pudinga od vanile
- 1 kašika gustina
- 4 šлага (za premazivanje celog kolaca)

## Priprema

Patišpanj: Ulupati prvo belanca u cvrst sneg, pa dodati žumanca i ostale sastojke (brašno prethodno promešati sa praškom za pecivo). Umucenu masu usuti u podmazan i podbrašnjen pleh i peci na 200 stepeni, dok ne porumeni.

Fil: 1 kg ociščenih višanja staviti na vatru, kada otpuste sok, uzeti kolicinu dovoljnu da se razmute 2 pudinga i kašika gustina, a ostalo vratiti na vatru, dodati šecer i kada prokljuca, umešati puding i kuvati kao i obican puding.

Gotov fil preliti preko ohladjenog patišpanja.

Preko celog kolaca premazati šlag, a dalje ukrasavanje po želji. Prijatno!