Vodeni kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**jaja
- **350 g**kristal šecera
- **350 g**oštrog brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kesica**vanili šecera
- **6 kašika**hladne vode (br. jaja + 1 kašika)
- **350 g**višanja bez koštica

Priprema

Kako sam imala u zamrzivacu višnje sa košticama, kratko sam ih odmrznula i ocistila koštice, te stavila na cediljku da se malo ocede. Prvi zadatak je utvrditi kolicinu potrebnih jaja. Jaja sam stavila na vagu da utvrdim težinu jaja sa ljuskom i sa 5 jaja utvrdila težinu od 350 gr. Da su jaja bila manje težine dodala bi još jedno jaje da dobijem težinu od 350 gr. koja je potrebna za izradu kolaca u tepsiji unutrašnjih dimenzija 26x35cm.

Kristal šecer pomešati sa kesicom vanilin šecera. Brašno sa praškom za pecivo prosejati. Dobro mikserom umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom da bude penasto.

Dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo, te dodavati jednu po jednu kašiku hladne vode uz stalno mucenje mikserom. Vode uvek ide 1 kašika više od broja jaja.

Tesiju unutrašnjih dimenzija 26x35cm premažite margarinom i obložite papirom za pecenje, koji isto treba premazati margarinom i posuti prezlima. Preliti testo u tepsiju. Na testo staviti višnje.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci 25 minuta (ventilator-donji grejac).

Pecen kolac ne okretati, vec zajedno sa papirom za pecenje izvuci na ravnu površinu posutu prezlima, laganim zakošivanjem tepsije. Polako izvuci papir za pecenje. Još vreli pecen kolac posuti šecerom u prahu.

Kada se kolac ohladi rezati na kocke.

Savet

Recept za ovaj kola sam dobila od koleginice sa posla pre mnogo godina. Ovo je kola neobian po merenju potrebne koliine jaja i hladne vode. Ujedno je lepi kola uz aj. Kada se radi sa svežim višnjama ili višnjama iz kompota još je lepši.