

Mancmalou sa višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4jajta
- **8 kašika**šecera
- **1 šoljica** ulja
- **8 kašika**brašna
- 4belnaca
- **100 g**šecera
- **400 g**višanja
- **100 g**milka cokolade

Priprema

Umutiti 4 jajeta penasto, dodati šecer, ulje i brašno. Peci na 180 C,15 minuta. Zatim umutiti 4 belanca sa šecerom, preliti preko kore, ubaciti višnje i vratiti u rernu još 5 minuta. Kada se kolac malo prohladi, istopiti cokoladu sa malo putera i preliti preko kolaca.

Savet

Služiti hladno. Fantastino!