

Kolac od višanja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **2**jaja
- **200** gmleka
- **200** gulja
- **300** gšecera
- **400** gbrašna
- 1prašak za pecivo
- 1vanilin šecer
- **200** gsoka od višanja
- **400** gvišnjanja

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom pa dodati mleko, ulje, sok od višnje, brašno i prašak za pecivo, dobro izjednaciti masu, sipati u podmazan pleh i posuti višnje preko svuda po površini.

Zagrejati rernu na 200 stepeni staviti kolac da se pece dok ne dobije rumenu boju, izvaditi i kad se ohladi seci na kocke.

Savet

Idealan slatkis uz aj.