

Kolac sa višnjama (7)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- 4 šoljice (od 50ml) šecera
- 1 šoljicavode
- 2 šoljicemleka
- 2 šoljiceulja
- 7 šoljicabrašna
- 1 kesicaprška za pecivo
- 2 kesicevanilin šecera
- 500 gociščenih višnja
- 1limun - izrendana korica

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, sa postepenim dodavanjem šecera. Dodati žumanca, pa sve umutiti, da masa postane penasta. Zatim dodati sve navedene sastojke (izuzev višanja) i umutiti, da masa postane glatka. Testo sipati u podmazani pleh. Odozgo, po testu, ravnomerno poreati višnje. Staviti da se peče, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni. Kada se kolac prohladi iseci ga na kocke i posuti prah šecerom.

Savet