Prolecni kolac



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **6**jaja
- **1.5 šolja**šecera
- **1**vanil šecer
- **1/2 šolje**griza
- **1/3 šolje**ovsenog brašna
- **1/3 šolje**crnog brašna
- **1/3 šolje**belog brašna
- **1**prašak za pecivo
- **2/3 šolje**mleka
- **1 dl**ulja

Voce i šlag:

- **800 g**ocišcenih višanja
- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

Izmutiti jaja sa šecerom i vanil šecerom dok ne pocnu da se stvaraju baloncici. Dodati griz, pa manjom brzinom izmešati, te dodati mleko, pa nastaviti lagano mutuiti, zatim ulje. Iskljuciti mikser, te lagano umešati brašno i prašak za pecivo, i mešati drvenom varjacom dok se ne rastvore grudvice.

U tepsiju staviti papir za pecenje, pa istresti testo. Reati 2/3 višanja i staviti u rernu na 180'C desetak minuta da

se uhvati korica. Zatim poredjati ostatak višanja i malo ih utisnuti u testo koje je vec uhvatilo koricu, tako da te višnje ne upadnu, a da se ipak zalepe za testo, pa da ostanu vidljive. Vratiti u rernu da se još pece dvadesetak minuta.

Gotov kolac ostaviti da se ohladi, pa ga iseci na kocke. Za to vreme umutiti 200ml slatke pavlake. Umucenu pavlaku sipati u špric. Svaki kolac ukrasiti šlagom.

Savet

Ako nemate špric za šlag, možete ga sipati i u kesicu za zamrziva, vezati je, pa jedan ugao probušiti i tako ukrasiti kolae.