

An?eoske suze



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3** jajeta
- **200 g** margarina
- **250 g** šecera
- **2 kesice** vanil šecera
- **2 kašike** kakaoa
- **2 dl** mleka
- **500 g** višanja
- **1 šoljica** prezli
- **1/2** limuna - sok

Priprema

Brašno pomešati sa praškom za pecivo, dodati žumanca, razmucen margarin, 100 g šecera, vanil šecer, kakao i mleko pa dobro izmešati kako bi se dobila ujednacena smesa. Pleh obložiti papirom za pecenje, pore?ati višnje, posuti ih sa 50 g šecera i prezlama. Preko višanja sipati smesu i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Posebno umutiti belanca sa preostalim šecerom i limunovim sokom. Umucena belanca sipati preko kore i vratiti u rernu da se pece tacno 12 minuta. Izvaditi kolac iz šporeta i staviti u hladnu prostoriju. Kad se malo prohladi, kolac staviti u frižider da se potpuno ohladi i da se na površini pojave kapljice u vidu suza, po kojima je kolac dobio ime.

Savet