Kolaci sa prelivom od višanja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**mlecne kajzerice
- **3**žumanca
- **1/2 l**mleka ili slatke pavlake
- **3 pakovanja**vanil-šecera
- **4 supene kašike**likera od višnje
- **4 supene kašike**prezle
- **100 g**putera cimet – šecer

Za preliv od višanja:

- **500 g**ocišcenih višanja
- **2 supene kašike**likera od višnje
- **1 pakovanje**vanil šecera
- **5 supeni kašikaSunoko šecera**
- **1 prstohvat**cimeta

Priprema

Koru od kajzerica odstrugati i sacuvati mrvice. Pomešati žumance sa mlekom ili slatkom pavlakom i dodati vanil šecer i liker od višnje.

Kajzerice prepoloviti i ostaviti da omekšaju sat vremena u smesi od jajeta i mleka.

Višnje sa likerom staviti u sud, dodati vanil i **Sunoko šecer**, ugrejati smesu i stalno mešati dok ne nastane gusti sos. Dodati cimet i još likera (ili višnjevace), po ukusu. Ostaviti sos u stranu da ostane topao.

Kajzerice lagano ocediti.

Prezlu i mrvice od kore kajzerica pomešati i polovine kajzerica uvaljati u mrvice. Zagrejati puter u tiganju i peci kajzerice dok ne dobiju zlatnu boju.

Uvaljati ih u cimet-šecer i služitidok su tople, prelivene sa sosom od višanja.

Savet