

Kolac sa višnjama (12)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 12 kašika šecera
- 15 kašika brašna
- 12 kašika ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera
- 12 kašika mleka
- 300 gocišćenih višanja

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom i vanilin šecerom, dodati žumanca, pa mleko, ulje, brašno i prašak za pecivo.

Polovinu smese sipati u pleh (25x35cm), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Zapeći 5 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C.

Izvaditi iz rerne, sipati drugu polovinu smese, odozgo rasporediti višnje (oce?ene), vratiti u rernu i peci na 180 C, dok ne porumeni.

Pecen kolac ostaviti da se ohladi, iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet