

## **Kolac sa višnjama (12)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4jajeta**
- **12 kašikašecera**
- **15 kašikabrašna**
- **12 kašikaulja**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **12 kašikamleka**
- **300 gociščenih višanja**

### **Priprema**

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

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

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

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

**Savet**