

Bakin kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 šolje (od 2,5 dl) šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 3/4 šolje ulja
- 1 šoljakiselog mleka
- 2 šolje brašna
- oko 300 g višanja
- 200 ml slatke pavlake
- 1 kesica praška za pecivo

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerima, pa dodati tečne sastojke, a zatim i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Ugrejati pecnicu. Kalup podmazati i posuti brašnom, a zatim uliti polovinu smese. Staviti da se zapece i kada se uhvati korica, izvaditi, posuti višnjama, možete ih pošeceriti, ako želite, moje su bile slatke, naliti ostatkom smese i vratiti u pecnicu. Peci na 180 C, ili već prema vašem šporetu, oko 35-40 minuta. Uglavnom proverite cackalicom. Ohla?en kolac premazati umucenom slatkom pavlakom. Rashladiti pre služenja.

Savet