

## Domaci višnja kolac



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Za testo:

- 4 jajeta
- 200 gr šećera
- 1 vanil šećer
- 2 šoljice ulja
- 250 gr mekog brašna

#### Još:

- 50 gr čokolade za kuvanje
- 300-400 gr višanja
- za posipanje: šećer u prahu i kakao

### Priprema

Umutiti belanca sa šećerom i vanil šećerom u cvrst sneg pa dodati žumanca, ulje i brašno i mutiti dok se ne dobije gusta masa.

U pouljen i podmazan pleh sipati pola smese pa narendati čokoladu i preliti ostatkom smese.

Odozgo porežati očišćene višnje (ako koristite iz zamrzivaca predhodno ih odmrznite i ocedite). Peci na 200-220 stepeni 30 minuta. Posuti šećerom i kakaom pre služenja.

## Savet

Jednostavan i meni veoma drag kola? koji sam prvi put spremila još kao devoj?ica kako bih iznenadila uku?ane :)