

101 recept - 101 višnja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 250 g brašna
- 6 kašika ulja
- 9 kašika vode
- 1 prašak za pecivo
- 300 g višanja

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom, dodati vrelu vodu, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg. Dodati ih prvoj smesi koji ste mutili, i promešati - ne mutiti ovaj put. Uliti u pleh obložen pek papirom, poreati višnje da ih ima svuda jednako.

Peci na 180 C, oko 20-25 minuta.

Prohlaen kolac iseci.

Posuti prah šecerom, ili istopljenom cokoladom.

Savet