

Kolac sa višnjama (15)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** višanja
- 2 jajeta
- **2 šolje** šećera
- **2,5 šolje** brašna
- **1/2 šolje** ulja
- **1/2 šolje** mleka
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Mikserom penasto umutite belanca sa šećerom, dodajte žumanca, ulje, mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Kašikom promešajte smesu pa izlijte u podmazan i brašnom posut pleh. Od gore poreajte višnje celom površinom.

Pecite na 200 stepeni oko pola sata.

Pecen kolac izvadite iz kalupa i stavite na tacnu.

Otopite cokoladu sa uljem na tihoj vatri pa time prelijte kolac.

Secite na parcad i služite.

Savet