

Kolac 2 u 1



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gvišanja
- **200** gkajsija
- **6**jaja
- **1** kesicapraška za pecivo
- **15** **ravnih kašika**brašna
- **12** **kašika**mleka
- **12** **kašika**ulja
- **12** **kašika**šecera
- za **posipanje**šecer u prahu

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti belanca u cvrst sneg postepeno dodajuci šecer. Zatim dodati jedno po jedno žumance i samo kratko mutiti, tek da se sjedini.

Skloniti mikser, pa varjacom umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Na kraju dodati ulje i mleko. I dalje mešati varjacom, laganim, kružnim pokretima da smesa ne splasne.

Polovinu smese sipati u podmazan i pobrašnjen pleh srednje velicine.

Zapeci u zagrejanjoj retni 5 minuta na 250 stepeni, pa izvaditi iz rerne. Na jednu polovinu kolaca pore?ati iseckane kajsije, a na drugu ocišcene i oce?ene višnje.

Preliti drugom polovinom smese i vratiti u rernu.

Smanjiti temperaturu na 200 stepeni, pa peci dok kolac ne dobije lepu, zlatnu boju.

Vruc kolac posuti šecerom u prahu.

Ostaviti da se ohladi, pa iseci na parcad i poslužiti.

Savet

Višnje uvaljati u brašno da ne bi pale na dno kola?a.