

Kolac sa višnjama (2)



Sastojci

Potrebno je:

- Delimano tepsija iz Delimano Ceramica Prima Seta
- 3 jajeta
- malo šecera u prahu
- 1 kesica vanil šecera
- 8 kašika mleka
- 1 kesica praška za pecivo
- 12 kašika šecera
- 12 kašika ulja
- 12 kašika brašna
- 300 g višanja

Priprema

Operite višnje i izvadite koštice. U jednu ciniju odvojte brašno, dodajte prašak za pecivo i dobro promešajte. U drugoj ciniji umutite jaja. Muteci sve vreme dodajte šecer, vanil šecer, ulje, mleko pa brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Namažite Delimano tepsiju uljem i pospite brašnom.

Pripremljeno testo prespite u tepsiju pa po njemu pobacajte višnje.

Kolac pecite desetak minuta u rerni zagrejanom na 200°C, smanjite temperaturu na 180°C pa pecite još 15-ak minuta. Kada je kolac pečen, pospite ga šecerom u prahu.

Da li je kolac dobro pecen, videcete ako zabodete cackalicu u kolac. Sve dok se testo lepi za nju, kolac nije dovoljno pecen.