

Kolac s višnjama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **250 g**šecera
- **5**jaja
- **15** kašikaoštrog brašna
- **15** kašikamekog brašna
- **1** dl mleka
- **2** kesice vanilin šecera
- **1** kesica prasha za pecivo
- **1** limun - rendana kora
- **2** kašike kakaoa
- **300 g**višnje
- **100 g**šecera u prahu

Priprema

Belanca odvojiti od žumanca, pa sa 1 kašikom šecera umutiti u cvrst sneg. Posebno umutiti omekšali margarin sa preostalim šecerom i vanilin šcerom, pa postepeno dodavati jedno po jedno žumance neprekidno muteci. Pred kraj mucenja dodati mleko, da bi se dobila žitka smesa. Odvojeno sjediniti prašak za pecivo, rendanu koru limuna, oštro i meko brašno. U smesu od žumanaca naizmenično dodavati malo smese od brašna, malo snega od belanaca neprekidno mešajuci.

Dobijenu smesu podeliti na dva dela, pa u jedan umešati kakao.

Odgovarajuću tepsiju napoljiti i posuti brašnom, pa razliti u nju žut fil i poravnati. Preko njega preliti tamni fil i

poravnati.

Odozgo gusto rasporediti oceene višnje.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni dok se kolac ne stegne.

Peceni kolac ostaviti da se ohladi, pa ga iseci na kocke i posuti prah šecerom.

Savet