

## ***Kolac s višnjama***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** margarina
- **250 g** šecera
- **5** jaja
- **15 kašika** oštrog brašna
- **15 kašika** mekog brašna
- **1 dl** mleka
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 kesica** praška 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 šecerom, 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 naizmenicno dodavati malo smese od brašna, malo snega od belanaca neprekidno mešajuci.

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

Odgovarajucu tepsiju nauljiti 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**