

Neobicno obican kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za testo:

- **4**jajeta
- **150** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **300** gbrašna
- **200 g** omekšalog putera
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **malo** rendane korice limuna

Za preliv:

- **2**jajeta
- **1** kesicavanilin šecera
- **50** gšecera
- **1** kašikagustina
- **250 ml**kisele pavlake
- **500** gociščenih višanja

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom. Dodoati omekšali puter, brašno i prašak za pecivo kao i malo korice limuna. Umutiti u jednolicnu smesu.

Masu izruciti u pleh podmazan puterom i posut sa malo brašna. Staviti u zagrejanu rernu da se pece 10 minuta

na 200 stepeni.

Za to vreme za preliv umutiti penasto jaja sa šecerom pa dodati gustin i pavlaku.

Višnje ocistiti, dobro ocediti i dodati u preliv.

Nakon 10 minuta koru izvaditi iz rerne i zaliti prelivom sa višnjama.

Vratiti u rernu i peci još 25 minuta.

Ohlaen kolac po želji posuti prah šecerom.

Savet