Starinski kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **malo**prah šecera
- **12 kašika**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **12 kašika**brašna
- **12 kašika**šecera
- **8 kašika**mleka
- **300 g** višanja

Priprema

Višnje oprati i izvaditi koštice. U jednu ciniju odvojiti brašno i pomešati sa praškom za pecivo. U drugoj dubljoj ciniji umutiti jaja. Muteci postepeno dodavati šecer i vanilin šecer. Zatim dodati ulje, mleko i na kraju brašno. Tepsiju premazati uljem i posuti brašnom. Pripremljeno testo sipati u tepsiju i preko njega "razbacati višnje. Kolac peci na 200 stepeni oko 10-ak minuta. Zatim smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci još 15-ak minuta. Pecen kolac, iseci na kocke i po želi posuti prah šecerom.

Savet

Umesto svežih višanja, takoe se mogu koristiti i zamrznute. Samo ih prethodno treba odmrznuti.