

Starinski kolac sa višnjama (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **300** g šecera
- **200** ml mleka
- **150** ml ulja
- **300** g brašna
- **1** kesica prsačka za pecivo
- **1** kesica vanilinog šecera sa ukusom ruma
- **1/2** gvišanja

Priprema

U vanglicu razbiti jaja i, uz postepeno dodavanje, mešavine, šecera i vanil šecera, penasto umutiti. Dodati mleko i ulje, pa promešati. Na kraju ubaciti mešavinu brašna i peciva i, mikserom, dobro sjediniti.

Uzeti posudu, vel. 35x20cm, i dobro je premazati uljem. Posuti preko brašno i, blagim, udaranjem po posudi, rasporediti brašno, po celoj površini. Višak brašna istresti.

Sipati umuceno testo. Po površini testa rasporediti, dobro iscecene, višnje. Staviti da se peče, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni.

Peceni kolac (probati cackalicom da li je ispeceno) izvaditi i ostaviti da se ohladi. Zatim ga iseci na kocke i poslužiti. Ko želi može kolac da pospe šećerom u prahu.

Savet