

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 praška za pecivo
- 1 kesica vanilinog šecera sa ukusom ruma
- 1/2 g višanja

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 iscežene, višnje. Staviti da se pece, 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 šecerom u prahu.

Savet