

## ***Pametnjakovic sa višnjama***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8**jaja
- **1** mleka
- **300 g**šecera
- **250 g**margarina
- **1**vanilin šecer
- **2 kašike**vode
- **10 kašika**brašna
- **150 g**višnja

### **Priprema**

Otopiti margarin i ostaviti da se hladi. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg.

Žumanca izmutiti sa šecerima da pobele.

Sipati prohlaen margarin, dodati u dva navrata prosejano brašno zajedno sa mlekom i vodom. Izmiksati.

Onda špatulom umešati sneg od belanaca. Pleh podmazati i posuti brašnom.Sipati smesu, pa odgore poreati višnje prethodno uvaljane u brašno.

Peci na 165 stepeni oko sat vremena. Ohladiti kolac pa ga staviti u frižider da se dobro stegne. Posuti šecerom u prahu.

**Savet**