

## **Vocni kolac (15)**



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Za patišpanj:**

- **4**jajeta
- **4** šoljice za kafušecera
- **2** šoljiceulja
- **5** šoljicabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1**vanil-šecer

#### **Ostalo:**

- **300** gvišanja

### **Priprema**

Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati šecer pomešan sa vanil šecerom i žumanke. Potom dodati ulje i na kraju umešati brašno sa praškom za pecivo.

Smesu sipati u podmazan i brašnom posut pleh. Po vrhu poreati višnje.

Peci u rerni zagrejanoj na 220 stepeni. Kada de ispece posuti šecerom u prahu.

### **Savet**

Umesto višanja može se staviti bilo koje drugo voe - maline, kupine, breskve iseene na komadie.