

## *Kolac sa višnjama i makom*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 180 g šecera
- 150 ml mleka
- 150 ml ulja
- 250 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 50 g mlevenog maka
- 100 g rendane čokolade
- 300 g višanja

### **Priprema**

Jaja izmiksajte sa postepenim dodavanjem šecera. Dodajte mleko i ulje i promešajte. Posebno sjedinite brašno, mak i prašak za pecivo pa dodajte prethodnoj smesi i varjacom promešajte.

Polovinu smese sipajte u pleh velicine 23x33 cm.

Stavite da se pece u rernu 5 minuta na 180 stepeni. Izvadite iz rerne, rasporedite višnje.

Rasporedite rendanu čokoladu.

Od gore kašikom sipajte preko drugu polovinu smese.

Vratite u rernu da se pece još 20-25 minuta.

Kolac ohladite i pospite šećerom u prahu.

**Savet**