

## **Kolac sa višnjama (23)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5jaja**
- **350 g** šecera
- **200 mlulja**
- 2vanilin šecera
- **100 mlmleka**
- **250 g +1 kašikabrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **300 gvišanja**
- **1 kašikapšenicnog griza**
- po **željiprah** šecera

### **Priprema**

Mikserom umutiti belanca, pa postepeno dodavati šecer i vanilin šecer, muteci dok se ne dobije cvrst sneg. Zatim smanjiti brzinu miksera i dodavati jedno po jedno žumance, mleko, ulje i jos malo mutiti. Kašikom polako umešati brašno i prašak za pecivo. Pleh dimenzija 25x35 cm, obložiti papirom za pecenje i sipati smesu. Višnje dobro ocediti, izmešati sa po kašikom brašna i griza i staviti preko smese. Kašikom ih blago utisnuti u testo. Rernu zagrejati na 220 stepeni C i peci smesu dok ne porumeni. Kolac izvaditi iz rerne i vruc posuti šcerom u prahu, pa kada se malo prohladi, iseci na kocke.

### **Savet**