

Kolac sa višnjama (23)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 350 gšecera
- 200 mlulja
- 2vanilin šecera
- 100 mlmleka
- 250 g +1 kašikabrašna
- 1 kesicapraška 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 mesu. 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 mesu dok ne porumeni. Kolac izvaditi iz rerne i vruc posuti šecerom u prahu, pa kada se malo prohladi, iseci na kocke.

Savet