

Kolac sa višnjama (26)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 200 gšecera
- 200 gkisele pavlake
- 200 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašikakore limuna

Ostalo:

- 300 gocišcenih višanja
- 1 kašikabrašna

Priprema

Jaja staviti u zdelu i mutiti mikserom na najjacoj brzini, potom staviti šecer i nastaviti mutiti dok se šecer ne otop. Dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo, lagano promešati i dodati rendanu koru od jednog limuna. U tepsiju 22 cm, staviti papir za pecenje izliti pola smese. Očišcene višnje pomešati sa brašnom. Višnje se uvaljaju u brašno, da ne bi pale na dno. Poreati višnje, preliteri sa drugim delom i na vrh poreati još malo višanja. Lupiti tepsijim, lagano. :) o radni sto 2-3 puta. Peci na 170-180 oko 45 minuta. Ohladiti i rezati.

Fin socan kolac.

Savet

Ovaj kola radim sa svim voem, brusnicama, borovnicama, malinama.....uvek uspeva i dobar.:)