Vocni kolac (17)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za žutu koru:

- **4**žumanca
- **1**jaje
- **1 šoljica**mleka
- **ce 1/2 šolji**ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **5 kašika**šecera
- **2 šoljice**brašna

Za belu koru:

- **4**belanca
- **5 kašika**šecera
- **1/2 šoljice**mleka
- **1/2 kesice**praška za peciva
- **1/2 šoljice**ulja
- **1 šoljica**brašna
- **2 kašike**žute smese
- **1 kesica**vanilin šecera
- višnje

Priprema

Umutiti sve za koru, prvo dobro umutiti žumanca i jedno jaje sa šecerom, dodati mleko, ulje i brašno u kome smo umešali prašak za pecivo.... pa koru peci na 180C oko 10 minuta. (odvojiti 2 kašike umucene smese za belu

koru).

Na ispecenu koru poreati višnje posuti ih sa dve kašike šecera i dve kašike keksa.

Umutiti belanca sa šecerom pa dodati ulje, mleko, brašno pomešano sa praškom za pecivo i 2 kašike ostavljene žute smese. Preliti preko višanja i peci još 20 minuta na 180 C.

Ispecen kolac iseci na kocke i posuti šecerom u prahu...

Savet

1 šoljica 150 ml. Umesto višanja mogu i maline ili kajsije... po izboru.