

Kolac sa višnjama i grizom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5jaja**
- **200 g**šecera
- **200 g**kisele pavlake
- 2vanilin-šecera
- **50 ml** ulja
- **200 g**griza
- **1** kesiceprška za pecivo
- **400 g**višanja
- **200 mlslatke pavlake**

Preprema

Mikserom umutiti belanca sa šecerom. Potom, mikser iskljuciti, umešati žumanca i sve izmešati rucnom žicom za mucenje. U smesu dodati griz, kiselu pavlaku, vanilin-šecer, ulje, prašak za pecivo i sve lagano izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Pleh (srednje velicine) obložiti pek papirom te uliti trecinu umucene smese...

...rasporediti višnje...

...preliti smesom...

...naneti svuda višnje...

...te preliti ostatkom smese. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 40 minuta.

Gotov kolac izvaditi iz rerne, ostaviti da se dobro ohladi te iseci okrajke i izruciti kolac na tacnu.

Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag i premazati kolac.

Kolac seci na kocke (ili parcad željene velicine), servirati te poslužiti.

Savet

Okrajke ne bacati, ve ih iskoristit tako što ete ih posuti šeerom u prahu. Prijatno.