

Starinski kolac sa višnjama i malinama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 300 g šecera
- 200 ml mleka
- 150 ml ulja
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašika rumu
- 250 g višanja
- 250 g malina

Priprema

U dublju posudu staviti jaja i, uz postepeno dodavanje šecera, penasto, umutiti. Dodati mleko, rum i ulje, pa promešati. Na kraju ubaciti mešavinu brašna i peciva i, mikserom, dobro sjediniti. Pleh velicine 35x20cm, premazati uljem i pola smese preruciti u pleh i staviti da se do pola zapece u zagrejanj rerni na 170 stepeni. Potom preko polupecenog testa poreati višnje i maline pa preruciti ostatak testa. Vratiti u rernu i zapeci kolac. Peceni kolac (probati cackalicom da li je ispeceno) izvaditi i ostaviti da se ohladi. Zatim ga iseci na kocke i posuti šecerom u prahu.

Savet