

Holandski kolac sa višnjama

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg višanja
- 5 jaja
- 6 šoljica šecera
- 100 g margarina
- 2 šoljice ulja
- 8 šoljica brašna
- 2 šoljice mleka
- 100 g cokolade
- prezle
- 1 prašak za pecivo

Priprema

Pomešati višnje sa prezlama. U dubljoj posudi sipajte 5 jaja, 6 šoljice šecera, 100 g omekšalog margarina i sve to sjediniti. U dobijenoj smesi dodajte 2 šoljice ulja, 8 šoljica brašna, 2 šoljice mleka i 1 prašak za pecivo, pa sve to umutite mikserom.

Ukoliko je smesa mnogo gusta, dodajte malo mleka. Polovinu umucene smese sipajte u pleh, poredajte višnje po celom plehu, a zatim u ostatak smese dodajte 100 g glazure od cokolade i prelijte preko višanja.

Kolac peci u rerni predhodno zagrejanom na 180 C, oko sat vremena.

Napomena: Kolac seci, tek kad se ohladi, topi se u ustima i još bolji je kad odstoji jedan dan.