Posni kolac sa višnjama i rogacem

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **240 g**brašna
- **100 g**rogaca
- **400 ml**vode
- **10 kašika**šecera
- **4 kašike**džema (po izboru)
- **1 kesica**praška za pecivo
- **300 g**ocišcenih višanja (zamrznutih)
- **1 kašika**griza

Priprema

U vanglicu staviti vodu, dodati džem i šecer, pa žicom za mucenje sjediniti. U drugoj posudi sjediniti brašno, prašak za pecivo i mleveni rogac. Suve sastojke sipati u tecnu smesu i dobro umutiti.

Preko višanja (prethodno ih odmrznuti i ocediti) posuti kašiku griza, promešati da se višnje uvaljaju u griz i izruciti ih u testo. Kašikom promešati.

Stranice pleha, vel. 30x20cm, premazati uljem, a dno prekriti pek papirom. Sipati testo i poravnati ga. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Peceni kolac (probati cackalicom da li je pecen) izvaditi i ostaviti da se ohladi. Ohlaeni kolac iseci na kocke, posuti šecerom u prahu i poslužiti.

Savet