

Kolac sa višnjama i neskvikom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 120 gšecera
- 150 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 120 mlulja
- 120 gneskvika

Za fil:

- 150 gšlaga
- 250 mlmleka
- 150 gneskvika
- 2 caše (360 g)kisele pavlake

I još:

- 400 gvišanja (ocišćenih)

Priprema

Belanca umutiti sa šecerom, dodati žumanca pa ulje i neskvik. Umešati na kraju i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Usuti u pleh (25x35 cm) obložen papirom za pečenje. Peci oko pola sata u rerni zagrejanjoj na 180 C.

Pecenu i prohlazenu koru staviti na tacnu. Preko porezati višnje. Umutiti šlag sa mlekom i neskvikom pa umešati i kiselu pavlaku. Fil rasporediti preko višanja kada se kora dobro ohladi. Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Uživajte u ukusu!

Savet