

Kolac sa višnjama i neskvikom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

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

Za fil:

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

I još:

- **400** gvišanja (ocišcenih)

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 pecenje. Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180 C.

Pecenu i prohlaenu koru staviti na tacnu. Preko poreati 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