

Suner kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 15 kašika šecera
- 15 kašika brašna
- 15 kašika mleka
- 15 kašika ulja
- 2 kesice vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 2 kesice pudinga od vanile
- 500 ml vode
- 1 šolja šecera
- 300-400 g višanja

Priprema

Jaja penasto umutiti sa šecerom, pa dodati preostale sastojke za koru redom (mleko, ulje, brašno, vanilin šecer i prašak za pecivo). Sve penasto umutiti.

Smrznute višnje naliti sa 250 ml vode i dodati šolju šecera, pa staviti da se kuva. U preostalih 250 ml vode razmutiti dva pudinga od vanile, pa ih umešati u kuvane višnje i skuvati klasičan puding. Skloniti sa strane da se malo prohladi.

Finalni postupak: polovinu smese za koru izliti u podmazan okrugli pleh. Lepo poravnati i staviti da se zapece u rerni zagrejanj na 180 stepeni. Peci oko 10-ak minuta.

Nakon tog vremena, kolac izvuci iz rerne i preko polupecene kore rasporediti ravnomerno vruć fil sa višnjama (poželjno je da bude vruć kako bi se fil bolje rasporedio).

Preko fila odmah sipati ostatak testa i vratiti u rernu na još 20-ak minuta da se lepo ispece. Kolac treba da porumeni. Po želji ga posuti šećerom u prahu.

Savet

Sei kad se sasvim ohladi.