

Starinski kolac sa višnjama

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg višanja
- 1/2 l mleka
- so (na vrh noža)
- 5 kašika griza
- 65 g putera
- 5 kašika šecera
- 3 kašike mlevenih badema
- 1 limun (kora)
- 4 žumanca
- 4 belanca
- 1 kašika griza

Priprema

Mleku dodati so i staviti da provri. Smanjiti temperaturu i dodati griz, uz neprestano mešanje. Kuvati 3-4 minuta. Umutiti puter sobne temperature, žumanca, istruganu koru limuna, kristal i vanilin šecerom.

Dodati badem i sjediniti sa još vrucom masom griza. Vrucoj masi dodati i dobro umucena belanca i očišcene višnje pomešane sa 1 kašikom griza.

Pažljivo promešati, izruciti u pleh, postavljen papirom za pecenje i staviti da se pece.

Peci na 200°C stepeni 10 minuta, smanjiti temperaturu na 180°C stepeni i nastaviti s pecenjem još 30-35 minuta. Peceni kolac ostaviti 10 minuta u plehu, a zatim prebaciti na tacnu za serviranje i ostaviti da se ohladi.