

Kolac sa višnjama (33)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **9 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **200 g**pšenicnog griza
- **50 g**margarina
- **1**jaje

Za fil od višanja:

- **600 g**višanja (ocišćenih, marela)
- **6 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **4 kašika**edžema od višanja

Ostalo:

- **200 g**prezli
- **3 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

U tiganj sipati prezlu, šećer i vanilin šećer i na umerenoj temperaturi mešati da porumeni. Ostaviti da se ohladi.

Višnje (marele) ocistiti, izmeriti, dodati im šećer i vanilin šećer i kratko prokuvati, da omeksaju i da malo tecnosti uvri.

Skloniti sa ringle, dodati džem od višanja, promešati i ostaviti da se prohladi.

U mleko dodati šećer, vanilin šećer i griz. Na umerenoj temperaturi zakuvati kašicu, uz neprestano mešanje. Skloniti sa ringle, dodati margarin i ulupano jaje i mešati da se sjedini. U pleh (25x35 cm) staviti prvo prezle, polovinu pripremljene kolicine, pa polovinu griz kaše.

Preko rasporediti fil od višanja.

Zatim rasporediti drugu polovinu griz kaše i preko drugu polovinu proprženih prezli.

Dobro ohladiti, prvo na sobnoj temperaturi pa u frižideru.

Uživajte u ukusu!

Savet