

Kolac sa višnjama (34)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** višanja
- **200 g** maslaca
- **1 kašičica** rendane limunove korice
- **6** jaja
- **300 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **600 ml** mleka
- **250 ml** kisele pavlake
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 kašik** gustina
- **malo** soli
- **po potrebi** šecera u prahu

Priprema

Umutiti 4 jajeta sa 150 g šecera, limunovom korom i malo soli. Umešati omekšali maslac, brašno i prašak za pecivo i na kraju sipati mleko. Smesu sipati u podmazan pleh i peći 10 minuta na 200 stepeni.

U međuvremenu pomešati pavlaku sa preostalim šecerom, jajima, vanil šecerom i gustinom. Izvaditi testo i rasporediti višnje...

... pa zaliti pripremljenim filom.

Peci još 25 minuta.

Ohlaen kolac iseci na kocke i posuti šećerom u prahu.

Savet