

Kolac sa višnjama i šlagom

Sastojci

Potrebno je:

- 12 kašika šecera
- 12 kašika brašna
- 12 kašika ulja
- 12 kašika mleka
- 1 prašak za pecivo
- 0,5 l mleka
- šecer (po svom ukusu)
- 1 l vode
- 2 pudinga od vanile
- 300 g višanja
- 100 g šlaga

Priprema

12 kašika šecera, 12 kašika brašna, 12 kašika ulja, 12 kašika mleka, 1 prašak za pecivo, umutiti i sipati u podmaran pleh i peci (ja stavljam u tepsiju velicine 32).

Kada se patišpanj prohladi, preliteri ga sa provrelim 0,5 l mleka zasladjenim po ukusu.

Višnje obariti u 1 l vode i zasladiti po ukusu. Kada pocne da vri, u to dodati 2 pudinga.

Fil sipati preko patišpanja. kada se kolac ohladi, umutiti šlag i staviti preko.

Kolac nije skup, a veoma je ukusan i osvežavajući.