

Socni kolac (2)

Sastojci

Za koru:

- 6 jaja
- 6 kašike šecera
- 6 kašika vrele vode
- 6 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 šaka očišćenih višanja

Preliv:

- 250 g šecera
- 250 ml vode

Fil:

- 900 ml vode
- 8 kašika šecera
- 1 puding od vanile
- 1 puding od jagode

Priprema

Kora: Umutiti jaja i šećer, zatim dodati brašno, prašak za pecivo i na kraju vodu. Masu izruciti u nauljen i pobrašnjen pleh, pa rasporediti višnje odozgo.

Peci na 200 C dok ne porumeni.

Ohladjenu koru prelići toplim prelivom.

Fil: Skuvati puding od navedenih sastojaka, pa prelići preko kore.

Dobro ohladiti.