

Kolac sa višnjama (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 24 kašikešecera
- 24 kašikemleka
- 24 kašikeulja
- 24 kašikebrašna
- 2 kesicepraška za pecivo
- 2 kesicevanil šecera
- 500 gvišanja

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati ulje, mleko i na kraju brašno koje ste prethodno pomešali sa praškom za pecivo. Dodati i dve kesice vanil šecera.

Smesu sipati u podmazan i brašnom posut pleh. Staviti u zagrejanu rernu da se malo zapece, to jest da dobije koricu.

Izvaditi iz rerne, posuti oceenim višnjama, i vratiti u rernu da se pece. Smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci još 15 minuta. Za svaki slucaj proveriti cackalicom da li je pecen iznutra. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi i seci na kocke zeljene velicine i poslužiti.

Savet

Mera je za veliki pleh od rerne. Po želji ,možete prepoloviti koliinu sastojaka.