

Aneoske suze



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **3**jajeta
- **200** gmargarina
- **250** gšecera
- **2** kesicevanil šecera
- **2** kašikekakaoa
- **2** dlmleka
- **500** gvišanja
- **1** šoljicaprezli
- **1/2**limuna - sok

Priprema

Brašno pomešati sa praškom za pecivo, dodati žumanca, razmucen margarin, 100 g šecera, vanil šecer, kakao i mleko pa dobro izmešati kako bi se dobila ujednacena smesa. Pleh obložiti papirom za pecenje, poreati višnje, posuti ih sa 50 g šecera i prezlama. Preko višanja sipati smesu i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Posebno umutiti belanca sa preostalim šecerom i limunovim sokom. Umucena belanca sipati preko kore i vratiti u rernu da se pece tacno 12 minuta. Izvaditi kolac iz šporeta i staviti u hladnu prostoriju. Kad se malo prohladi, kolac staviti u frižider da se potpuno ohladi i da se na površini pojave kapljice u vidu suza, po kojima je kolac dobio ime.

Savet