

Neobicno obican kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 150 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 300 g brašna
- 200 g omekšalog putera
- 1/2 kesice praška za pecivo
- malo rendane korice limuna

Za preliv:

- 2 jajeta
- 1 kesica vanilin šecera
- 50 g šecera
- 1 kašik agustina
- 250 ml kisele pavlake
- 500 g očišćenih višanja

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom. Dodati omekšali puter, brašno i prašak za pecivo kao i malo korice limuna. Umutiti u jednolicnu smesu.

Masu izručiti u pleh podmazan puterom i posut sa malo brašna. Staviti u zagrejanu rernu da se pece 10 minuta

na 200 stepeni.

Za to vreme za preliv umutiti penasto jaja sa šecerom pa dodati gustin i pavlaku.

Višnje ocistiti, dobro ocediti i dodati u preliv.

Nakon 10 minuta koru izvaditi iz rerne i zaliti prelivom sa višnjama.

Vratiti u rernu i peci još 25 minuta.

Ohlaen kolac po želji posuti prah šecerom.

Savet