

Kolac sa višnjama (26)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5jaja**
- **200 gšecera**
- **200 gkisele pavlake**
- **200 gbrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 kašikakore limuna**

Ostalo:

- **300 gocišcenih višanja**
- **1 kašikabrašna**

Priprema

Jaja staviti u zdelu i mutiti mikserom na najjacoj brzini, potom staviti šecer i nastaviti mutiti dok se šecer ne otop. Dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo, lagano promešati i dodati rendanu koru od jednog limuna. U tepsiju 22 cm, staviti papir za pecenje izliti pola smese. Ocišcene višnje pomešati sa brašnom. Višnje se uvaljaju u brašno, da ne bi pale na dno. Poreati višnje, preliti sa drugim delom i na vrh poreati još malo višanja. Lupiti tepsijim, lagano. :) o radni sto 2-3 puta. Peci na 170-180 oko 45 minuta. Ohladiti i rezati.

Fin socan kolac.

Savet

Ovaj kola radim sa svim voem, brusnicama, borovnicama, malinama.....uvek uspeva i dobar.:)