Najjednostavniji kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **6 kašika**fruktoze
- **2/3 šolje**mleka
- **1/3 šolje**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 pune šolje**brašna
- **1-2 kašike**griza
- **2 šolje**ocišcenih višanja

Priprema

Ocišcenje i oceene višnje pomesti sa grizom i staviti sa strane dok pripremite smesu. U posudu mikserom dobro umutiti jaja, zatim dodati fruktozu, kašiku po kašiku, neprekidno muteci. Mutiti dok se fruktoza ne otopi i smesa ne dobije volumen. Zatim dodati mleko i ulje i sjediniti mikserom. Na kraju dodati brašno i prašak za pecivo i na kratko sve povezati mikserom. Tepsiju nauljiti, posuti brašnom i izruciti pripremljenu smesu. Protresite tepsiju da se smesa ravnomerno rasporedi pa pobacati višnje. Staviti u vec zagrejanoj rerni na 200C. ackalicom proveriti kada je peceno jer sve zavisi od visine kolaca i jacine rerne.

Savet

Jednostavno, brzo i ukusno. Kola sei kada se malo prohladi. Ja na žalost nemam presek kolaa jer je neverovatno brzo nestao :(:) .