

Mrvljivi kolač sa višnjama

<https://kruhai.blogspot.com/2012/03/mrvljivi-kolac-sa-visnjama.html>

200g maslaca
200g čokolade za kuhanje
4 jaja
250g šećera
2 dl soka od višanja
1 prašak za pecivo
300 g brašna

1 kg višanja očišćenih od koštica
1 žlica šećera

200g brašna
150g maslaca
50g šećera
1 vanilin šećer

Višnje ocijedite, a sok sačuvajte. Grubo nasjeckajte čokoladu. Maslac rastopite pa ga ostavite da se malo prohladi. Jaja i šećer miksajte dok smjesa ne postane pjenasta. U smjesu jaja dodajte rastopljeni maslac, sok od višanja i nasjeckanu čokoladu. Na kraju umiješajte brašno prosijano sa praškom za pecivo. Tijesto izlijte u prethodno namašćen i pobrašnjen veliki lim od pećnice.

Pecite u pećnici prethodno zagrijanoj na 200° C 12 minuta na najdonjoj prečki

Za posip hladan maslac utrljajte u brašno pomiješano sa šećerom i vanilin šećerom tako da dobijete mrvičastu smjesu.

Izvadite biskvit iz pećnice pa po njemu rasporedite ocijeđene višnje.

Posipajte pripremljenim posipom i vratite u pećnicu na još 15 do 20 minuta pečenja pritom pazeći da posip ne promijeni boju.

Prije posluživanja kolač ohladite.

