

Kolac sa višnjama (9)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 4 kašike šecera
- 1 caša jogurta
- 1/2 caše (od jogurta) ulja
- 2 caše od jogurtabrašna
- 1 kesica prsačka za peciva

Za fil:

- 500 g višnje
- 1 l vode
- 3 kesice pudinga od vanile
- 6 kašika šecera
- 125 g margarina ili putera
- 3 kesice šlag kreme

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom dodati brašno pomešano sa pecivom, ulje i jogurt. Smesu sipati u pleh i peci na 200°C oko 25 minuta.

Skuvati fil, uzeti od 1 l vode 10 kašika pa izmutiti sa pudingom. Ostatak vode kuvati zajedno sa višnjama i šcerom oko 10 minuta. Zatim u tankom mlazu sipati puding i kuvati sve zajedno dok se ne zgusne. Kad je fil

dovoljno skuvan staviti iseckan margarin i sve zajedno promešati.

Skuvani fil od višnje sipati odmah preko kore (ne hlađi se ni kora ni fil).

Ohladiti kolac pa ga isfilovati sa umucenim šlagom.

Savet

Ohladjen kola je veoma ukusan isto ovako na ovaj nain može da se koristi i drugo voe.