Kuglof sa višnjama

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **2 šolje**šecera
- **1 šolja**otopljenog putera
- **1,5 šolja**gustog jogurta
- **2 šolje**brašna
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **oko 400 g**višanja
- **1-2 kašike**griza
- **malo**šecera u prahu

Priprema

Odvojeno pomešati mokre i suve sastojke, pa ih potom sjediniti u kompaktnu masu. Moje višnje su iz zamrzivaca, odlediti ih, pomešati sa šecerom, ako je potrebno, moje su bile od prošle godine jako slatke, poprašiti ih sa kašikom-dve griza, pa dodati smesi i promesati. Kuglof podmazati i pobrašnjaviti, pa peci u zagrejanoj pecnici na 180 stepeni nekih 40-tak minuta, najbolje proveriti štapicem... Malo prohladiti kolac, pa ga izvaditi iz kalupa i bogato posuti šecerom u prahu...Prijatno!

Savet