Žuti kolac



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **1.5 čaša**šecera
- **1 čaša**jogurta
- **1 čaša**ulja
- **2 čaše**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **500 g**višanja

Priprema

Razbiti jaja i odvojiti belanca od žumanaca. Belanca mikserom umutiti u cvrst sneg, pa im postepeno dodavati šecer, žumanca, jogurt, ulje i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu sipati u podmazan i brašnom posut pleh i peci na 200 C. Kada testo uhvati koricu, izvaditi pleh i posuti višnjama, pa vratiti pleh u rernu da se kolac ispece do kraja. Gotov kolac ohladiti, iseci na kocke, posuti šecerom u prahu po želji i služiti.

Savet