

Cimet kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Za koru:

- **2 čaše (od jogurta)šecera**
- **2 čaše mleka**
- **3 čaše brašna**
- **1 kašicicacimeta**
- **1 kašicicasode bikarbona**
- **4 kašikadžema (bilo kojeg)**
- **500 gvišanja**

Za fil:

- **250 mlvode**
- **150 gšecera**
- **1 kesicepuding vanila**
- **50 gMenaž cokolade**
- **200 gvišanja**

Za preliv kolaca:

- **100 gMenaž cokolade**
- **2 kašikeulja**

Priprema

Sastaviti prvo sve praškasto, pa dodati džem i mleko. Sve zajedno dobro izjednaciti. Sipati testo u tepsiju pa po testu poreati višnje (500 g). Peci na 180 C oko 20-25 minuta. Dok se testo pece sastaviti fil: Prokuvati 250 ml vode dodati 200 g višanja i 150 g šecera. Kuvati 15 minuta, a zatim dodati razmucen sa 4 kašike vode puding od vanile. Kada se fil zgusne dodati i 50 g margarina. Sve dobro izjednaciti pa preliti preko pecene kore. Zatim istopiti i cokoladu sa uljem i preliti kolac. Dekorirati po želji.

Savet

Mera je aša od jogurta.