

Kolac sa višnjama (16)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** višanja
- **350 ml** punomasnog jogurta
- **350 g** marmelade od višanja
- **2** kašebrašna
- **2 kašice** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **1/2** kašulja
- **1-2 kesice** vanilin šecera
- **1** ekstrakt vanile
- **1** kaša šecera

Priprema

Najpre pripremimo sve sastojke.

Izdinstamo višnje sa vanil šecerom i marmeladom.

Umutimo ručno (najbolje žicom) sve sastojke, najpre mokre, a potom suve. Uključimo pecnicu na 200°C. Podelimo testo. Prvu polovinu sipamo u podmazan pleh i stavimo ga u pecnicu 4-5 minuta samo da uhvati malo koru. Izvadimo iz pecnice i posipamo višnje. Treba da ulegnu u testo.

Potom prelijemo ostatak testa preko višanja.

Vratimo pleh u pecnicu dok ne dobije braon boju, jedno 20-25 minuta.

Savet

Najbolji je kada odstoji u frižideru do sutradan :) Prijatno.