Žele kolac od višanja



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **2**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **1 čaša**jogurta
- **1/2 čaše**ulja
- **2 čaše** brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **500 g**višnja
- **1 l**vode
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **12 kašika**šecera
- **125 g**margarina

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati brašno umešano sa pecivom, ulje i jogurt. Smesu sipati u pleh i peci.

Skuvati fil, uzeti od 1 l vode 10 kašika i uzmutiti ih sa pudingom. Ostatak vode kuvati zajedno sa višnjama i šecerom oko 10 minuta. Zatim u tankom mlazu sipati puding i kuvati dok se ne zgusne. Dodati iseckani margarin.

Skuvani fil sipati preko kore.

Kolac ostaviti u frižider da se stegne. Kad se fil stegao, seci na kocke i poslužiti kolac. Prijatno! :)

Savet

Kola možete filovati i šlagom. :)