

Kolac sa svežim višnjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** gocišcenih višanja
- 2 jajeta
- **1** caša šecera
- **2** kesice vanile
- **1** kesica praška za pecivo
- **300** g brašna
- **1** caša gustog jogurta
- **1/2** caše ulja
- **1** kašika marmelade od višanja
- **1/2** kašice cimeta
- **50** g prah šecera za posipanje

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i vanilom. Dodati jogurt i ulje. Pomešati prašak za pecivo i brašno pa dodati. Dodati i marmeladu i cimet pa još mutiti.

Smesu izruciti u pleh pa poreati ocišcene višnje odozgo. Peci u okruglom kalupu na 200 stepeni.

Savet

Peeni kola posipati prah šecerom.