

Kocke sa višnjama (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 1 caša jogurta
- 1 caša šecera
- 2 caše brašna
- 1/2 caše ulja
- 3 caše krupnih višanja
- 1 kesica prška za pecivo
- 1 kesica vanil šecera

Za glazuru:

- 50 g cokolade
- 4 kašikemleka
- 1 kašika margarina
- 1 kašika šecera

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i vanil šecerom, dodati ulje i jogurt. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i sjediniti sa umucenom smesom.

U uvec pleh koji se predhodno podmazali sipati testo i posuti krupnim ocišcenim višnjama.

Kolac peci na 180 stepeni.

Kada je pecen, preliti kolac glazurom od cokolade koju ste pripremili tako što ste cokoladu otipili na ulju i dodali mleko i šefer. Ohlaen kolac seci na kocke...

Savet

Koristite krupne višnje "marele", one su slane, sitne su kisele, pa stavite više šeera. Mera je aša od jogurta.