

Dvobojni kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **3** jajeta
- **200 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** kakaoa
- **2 kašike** džema od kajsije
- **300 g** višanja

Priprema

Umutiti margarin sa šećerom u prahu. Dodavati jedno po jedno jaje i mutiti. Dodati brašno i prašak za pecivo pa promešati.

Uvec pleh ili okrugli kalup obložiti papirom za pecenje i izliti na njega pola smese.

U deo koji nam je ostao dodamo kašiku kakaa i 2 kašike džema ili pekmeza, dobro promešamo i prelijemo preko svetlog dela. Odozgo poreamo višnje i blago ih utisnemo.

Pecemo 20 minuta na 180°C. Ohlaen kolac ukasimo šlagom ili šećerom u prahu.

Savet

Brzo, jednostavno i ukusno. Prijatno :-)