

Kolac sa višnjama (20)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 200 ml jogurta
- 160 g šecera
- 220 g brašna
- 90 ml ulja
- 3 kašikeruma
- 1 kesica vanil šecera
- 1 kesica praška za pecivo

...i još:

- 300 g višanja
- 2 kašike mlevenog keksa

Priprema

Očišcene višnje odmrznuti i staviti u cetku, da se ocede.

Odvojiti belanca od žumanaca. U dublju posudu staviti belanca i, uz postepeno dodavanje, mešavine, šecera i vanil šecera, cvrsto umutiti. Dodati žumanca i umutiti, da se dobije penasta smesa.

Zatim, u umucena jaja, dodati ulje i jogurt, pa sjediniti. Brašno pomešati sa pecivom i dodati u testo. Umutiti. Na kraju sipati rum i, mikserom, sve sjediniti.

Uzeti pleh, vel. 30x20cm, dobro ga premazati margarinom i posuti brašnom. Udarajući rukom po plehu, brašno rasporediti po celom plehu, a ostatak istresti. U pripremljeni pleh sipati, ravnomerno, umuceno testo.

Isceene višnje posuti sa mlevenim keksom (da ne bi pale na dno testa) i staviti ih po površini testa.

Pripremljeni kolac staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Probati cackalicom da li je kolac ispečen.

Ispeleni kolac izvaditi, ostaviti da se prohladi, pa ga iseci i poslužiti.

Savet