

Brzi kolac sa višnjama (4)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 šoljabrašna**
- **1 prstohvat soli**
- **1 kašicicasode bikarbone**
- **3 kašike kakaoa**
- **2 dl šecera**
- **1 kašicicaekstrakta vanile**
- **1 kašicica sirceta**
- **5 kašika ulja**
- **1 šolja vode**
- **1 šoljasitno seckane višnje**

Glazura:

- **1 pakovanjecokoladne glazure**

Priprema

Šolja za sve sastojke je od 2,5 dl ... Pomešati u jednoj ciniji sve suve sastojke: brašno, so, soda bikarbona, kakao i šefer. U drugoj ciniji pomešati mokre sastojke: ulje, voda, sirce i ekstrat vanile. Višnje dobro ocediti i sitno iseckati nožem.

Mokrim sastojcima dodati suve, kratko izmešati mikserom pa onda umešati špatulom višnje i sve sjediniti. Peci na pek papiru na 180 stepeni oko 30 minuta.

Na hladan kolac naneti cokoladnu glazuru pripremljenu po uputstvu na ambalaži i ukrasiti po želji.

Savet