

Jogurt kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **4** jajeta
- **2 dl** jogurta
- **2** **caše (od 2 dl)** šećera
- **2 dl** ulja
- **6 kašika** griza
- **1 kesica** praška za pecivo
- **300 g** višanja

Za preliv:

- **6 kašika** šećera
- **1 dl** vode

Priprema

Jaja umutite sa šećerom, zatim dodajte ulje, jogurt, griz i prašak za pecivo. Pleh pouljite, stavite koru, premažite masom, zatim stavite drugu koru i tako redom svaku premažite umućenom masom. Na svaki treci list stavite višnje. Kada utrošite sve kore isecite na kocke i pecite na 220 C oko 25 minuta. Kada je pri kraju pecenja napravite šerbet. Istopite šećer prelijte vodom i vratite na šporet da provri. Prelijte kolac i vratite u rernu na par minuta. Ohladite i služite.

Savet