

## ***Kolac sa višnjama (9)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 2 jajeta
- 4 kašikešecera
- 1 **caša** jogurta
- 1/2 **caše (od jogurta)**.ulja
- 2 **caše od jogurta**brašna
- 1 kesicapraška za peciva

#### **Za fil:**

- 500 gvišnje
- 1 l vode
- 3 kesicepudinga od vanile
- 6 kašikašecera
- 125 gmargarina ili putera
- 3 kesicešlag kreme

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šećerom dodati brašno pomešano sa pecivom, ulje i jogurt. Smesu sipati u pleh i peći na 200°C oko 25 minuta.

Skuvati fil, uzeti od 1 l vode 10 kašika pa izmutiti sa pudingom. Ostatak vode kuvati zajedno sa višnjama i šećerom oko 10 minuta. Zatim u tankom mlazu sipati puding i kuvati sve zajedno dok se ne zgusne. Kad je fil

dovoljno skuvan staviti iseckan margarin i sve zajedno promešati.

Skuvani fil od višnje sipati odmah preko kore (ne hladi se ni kora ni fil).

Ohladiti kolac pa ga isfilovati sa umucenim šlagom.

### **Savet**

Ohladjen kolač je veoma ukusan isto ovako na ovaj način može da se koristi i drugo voće.