

## *Kolac sa višnjama (10)*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **150 g** šećera
- **2** žumanceta
- **1** dl jogurta
- **100 g** masti
- **2 kesice** vanilin šećera
- **1/2 kesice** praška za pecivo

#### **Za nadev:**

- **700 g** višanja
- **100 g** mlevenog keksa
- **2** belanceta
- **100 g** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera

#### **Ostalo:**

- šećer u prahu

## **Priprema**

Od gore navedenih sastojaka zamesiti testo. Podeliti na 2 dela. Umutiti belanca u šam sa šećerom, umešati višnje i keks. Zagrejati rernu na 180 C. Razvuci polovinu testa, rasporediti nadev i preklopiti drugom polovinom testa. Izbockati viljuškom. Peci oko 40-tak minuta.

## **Savet**