

Brzi kolac sa višnjama (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 1,5 **caša** šecera
- 1 **caša** ulja
- 2 **šolje** brašna
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- 1 **caša** jogurta
- 400 **gvišanja**
- šecer u prahu (za posipanje)

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca. Belanca umutiti u cvrst sneg i kada se umuti, dodati šecer. Posle toga dodati umucena žumanca i sve ostale sastojke, s tim da brašno bude poslednje. Samo mikserom umuiti belanca i odložiti ga. Posle sve varjacom mešati da masa bude homogena. Staviti odozgo višnje i malo ih pritisnuti. Izruciti u podmazan i brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni.

Savet

Kola? se pe?e jako brzo. Testo bude ukusno i lepo.