

Kuglof sa višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2 šolje šecera
- 1 šolja topljenog putera
- 1,5 šolja gustog jogurta
- 2 šolje brašna
- 2 kesice vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- oko 400 g višanja
- 1-2 kašike griza
- malo šecera u prahu

Priprema

Odvojeno pomešati mokre i suve sastojke, pa ih potom sjediniti u kompaktnu masu. Moje višnje su iz zamrzivaca, odlediti ih, pomešati sa šecerom, ako je potrebno, moje su bile od prošle godine jako slatke, poprašiti ih sa kašikom-dve griza, pa dodati smesi i promesati. Kuglof podmazati i pobrašnjaviti, pa peci u zagrejanoj pecnici na 180 stepeni nekih 40-tak minuta, najbolje proveriti štapicom... Malo prohladiti kolac, pa ga izvaditi iz kalupa i bogato posuti šecerom u prahu...Priyatno!

Savet