

Cimet kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- **2 caše (od jogurta)** šecera
- **2 caše** mleka
- **3 caše** brašna
- **1 kašicicacimeta**
- **1 kašicicasode** bikarbona
- **4 kašikadžema** (bilo kojeg)
- **500 gvišanja**

Za fil:

- **250 ml** vode
- **150 g** šecera
- **1 kesice** puding vanila
- **50 g** Menaž cokolade
- **200 gvišanja**

Za preliv kolaca:

- **100 g** Menaž cokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

Sastaviti prvo sve praškasto, pa dodati džem i mleko. Sve zajedno dodro izjednaciti. Sipati testo u tepsiju pa po testu poreati višnje (500 g). Peci na 180 C oko 20-25 minuta. Dok se testo pece sastaviti fil: Prokuvati 250 ml vode dodati 200 g višanja i 150 g šecera. Kuvati 15 minuta, a zatim dodati razmucen sa 4 kašike vode puding od vanile. Kada se fil zgusne dodati i 50 g margarina. Sve dobro izjednaciti pa preliti preko pecene kore. Zatim istopiti i cokoladu sa uljem i preliti kolac. Dekorisati po želji.

Savet

Mera je aša od jogurta.