

Kocke sa višnjama (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caša (od 2 dl)** šecera
- 1 **caša** jogurta
- 1 **caša** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1 **caša** pšenicnog griza
- 1/2 **caše** ulja
- 1 **kesica** vanilin šecera
- 300 **g**ocišćenih višanja

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom i vanilin šecerom, dodati žumanca, pa jogurt, ulje, griz, brašno i prašak za pecivo. Izmešati.

Polovinu smese sipati u pleh (25x35 cm), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Zapeći 5 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Izvaditi iz rerne, sipati drugu polovinu smese, odozgo rasporediti višnje (oce?ene), vratiti u rernu i peci na 180 C, dok ne porumeni.

Pecen kolac ostaviti da se ohladi. Iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet