

Kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za biskvit:

- 2 **caše od 200 ml**jogurta
- 2 **caše od 200 ml**šecera
- 1 **kesica**vanilin šecera
- 1 **caša od 200ml**ulja
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 3 **caše** brašna
- 200 **g**višanja
- 2 **kašike** kakao praha

Za posipanje kolaca:

- 2 **kašike**šecera u prahu

Priprema

Biskvit: Šecer, vanilin šecer i jogurt pomešati i mutiti sa varjacom. Dodati ulje i prašak za pecivo. Sve fino umutiti i podeliti na dva dela. Prvi deo ostaje svetao, a u drugi deo dodati kakao prah. Testo za ovaj kolac je malo gušće, ali ne brinite tako i treba da bude. Manji pleh pouljiti i posuti sa malo brašna, pa naizmenicno sipati umucenu smesu. U testo utisnuti višnje. Peci na 180 stepeni 30 minuta i još 10 minuta na 150 stepeni. Ohlaen kolac posuti šecerom u prahu. Prijatno.

Savet