

Brzi kolac od višanja



Sastojci

Za koru:

- 2 jaja
- 1 šolja ulja
- 1 šolja jogurta
- 1 šolja šecera
- 2.5 šolja brašna
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- 2 pudinga od vanile
- 6 kašika šecera
- 1 kg višanja
- 2 šlaga

Priprema

Umutiti sve sastojke za koru mikserom i peci koru na 200 C oko 20 minuta.

Višnje staviti u pola litre vode i staviti da se prokuvaju par minuta. Nakon toga dodati dve kesice pudinga od vanile koje je predhodno potrebno razmutiti u 1dl vode.

Kuvati dok se ne stvori zelatinasta masa. Posuti fil od višanja preko pecene kore.

Kad se ohladi staviti šlag na kolac.