

Kolac od jogurta sa višnjama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1,5 **caša** šecera
- 1,5 **caša** ulja
- 2 **caše** brašna
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 2 **kesice** vanilin šecera
- 1 **caša** gustog jogurta
- 500 **g** višanja
- za **posipanje** šecer u prahu

Priprema

Višnje ocistiti od koštica. Penasto umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom. Mutiti mikserom dok se ne dobije glatka smesa.

Zatim lagano dodati smesi ulje i nastaviti sa mucenjem. Smanjiti brzinu miksera, pa naizmenicno dodavati brašno sa praškom za pecivo i jogurt.

Pripremiti pleh za pecenje, premazati ga margarinom i posuti brašnom. Sipati pripremljenu smesu, rasporediti višnje. Peci kolac u prethodno zagrejanj rerni na 180 C, oko 35 minuta.

Gotov kolac ohladiti, posipati prah šecer i seci na kocke. Služiti sa umucenom slatkom pavlakom.

Savet

Kola od jogurta sa višnjama je prhki kola slatko - nakiselog ukusa. Može se dodati u testo umesto višanja, trešnje ili maline. Merica je aša od jogurta. Prijatno!