

## ***Kolac od jogurta sa višnjama***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 1,5 **čaša** šećera
- 1,5 **čaša** ulja
- 2 **čaše** brašna
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 2 **kesice** vanilin šećera
- 1 **čaša** gustog jogurta
- 500 **g** višanja
- za **posipanje** šećer u prahu

### **Priprema**

Višnje ocistiti od koštica. Penasto umutiti jaja sa šećerom i vanilin šećerom. 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 šećer 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!