

## Kolac vocni mix



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Za kolac:

- 4 jajeta
- 360 ml jogurta
- 1 dl vode
- 1,8 dl ulja
- 2 kesice praška za pecivo
- 440 g brašna
- 320 g šecera
- 300 g višanja
- 200 g trešanja
- 200 g malina

### Za posipanje:

- po potrebi šećer u prahu

## Priprema

Pripremiti sastojke. Višnje i trešnje ocistiti od košnica.

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg, dodati žumanca, mutiti, dodati jogurt, vodu i ulje, nastaviti sa mucenjem, na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Smesu izliti u nauljen i brašnom posut pleh (veliki pleh što se dobije uz šporet).

Poreati voće.

Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 10 minuta, zatim smanjiti temperaturu na 150 C pa peci još 15-20 minuta.

Prohlaen kolac posuti šećerom u prahu.

Iseci na parcad željene velicine. Prijatno

### **Savet**

Jednostavan i ukusan kola. Prijatno