

Kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 300 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 300 gbrašna
- 200 mljogurta
- 150 mlulja
- 1 kesicapraška za pecivo
- 500 gvišanja
- 30 ggriza

Za posipanje:

- prah šecer

Priprema

Mikserom umutimo jaja dok ne postanu penasta. Postepeno dodajemo šecer i vanilin šecer. Mutimo dok se šecer ne otopi i lepo sjedini.

Dodajemo postepeno jogurt i nastavljamo sa mucenjem. Zatim dodajemo ulje i mutimo još malo.

Smanjimo brzinu miksera na najmanje. Postepeno, kašiku po kašiku, dodajemo prosejano brašno. Na kraju dodamo prašak za pecivo i nastavimo još malo sa mucenjem dok se smesa ne sjedini i ne razbiju grudvice.

Smesu sipamo vec podmazan i brašnom posut pleh (39x25cm).

Višnje smo ocistili od koštica i ocedili ih od viška tečnosti. Pospemo ih grizom i malo ih uvaljamo.

Tako pripremljene višnje poređati u pleh. Po neku višnju mozete utisnuti, a neke mozete ostaviti po vrhu, sve zavisi kako želite da one budu u kolacu.

Kolac pecemo u vec zagrejanj rerni na 180 C oko 30-35 minuta.

Seci na kocke i posuti prah šećerom.

Savet

Umesto svežih višanja, mozete koristiti i višnje iz zamrzivača.