

## ***Pobacano s višnjama***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 5 jajeta
- 300 g šecera
- 2 dl jogurta
- 150 gulja
- 1 kašicaburbon vanile
- 270 goštrog brašna
- 1 kesicapraška za pecivo

#### **Ostalo:**

- po potrebi višnje
- po potrebi šećer u prahu

### **Priprema**

U ciniji za mucenje, umutiti belanca sa 100 g šecera u cvrst sneg.

Žumanca dobro umutiti sa ostatkom šecera, dodati jogurt, ulje, burbon vanilu i sve dobro umutiti. Dodati brašno s praškom za pecivo i izmešati. Špatulom polako dodavati belanca i pažljivo izmešati sa žumancima.

U pleh 32x22cm sipati pola testa. Višnje posuti brašnom, istresti visak i pobacati po testu. Sipati preko ostatka testa i opet ponoviti postupak sa višnjama. Peci na 165C. Peceni i ohla?en kolac posuti šećerom u prahu.

**Savet**