

Jogurt kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 **čaša** šecera
- 1 vanilin šecer
- 1/2 **čaše** ulja
- 1 **čaša** jogurta
- 1,5 **čaša** brašna
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- rendana kora limuna
- 350 g višanja

Priprema

Umutiti 4 belanca u cvrst sneg. Posebno umutiti 4 žumanca sa šecerom, pa dodati 1/2 čaše ulja i 1 čašu jogurta. Smesu nastaviti sa mucenjem na najmanjoj brzini mikserom, pa postepeno dodavati 1,5 čašu brašna (pomešano sa praskom za pecivo). Na kraju umešati sneg od belanaca i lagano promešati varjacom. Pripremljenu smesu izliti u podmazan pleh (20x30cm), a po vrhu ravnomerno rasporediti višnje. Kolac peci 20-25 minuta u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Kolac ohladiti na sobnoj temperaturi i po želji posuti šecerom u prahu.

Savet

Umesto višanja može se koristiti bilo koje drugo voe. Bilo da je sveže ili zamrznuto. Odluka je vaša. Prijatno.