

## Kolac s višnjama (3)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 4 jajeta
- 10 kašika šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 15 kašika ulja
- 1 čaša jogurta
- 20 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 300 g višanja

### Priprema

Posebno umutiti belanca, dodati žumanca i šećer i sve zajedno mutiti. Dodati vanilin šećer, ulje, prašak za pecivo, jogurt i brašno. Sve sastojke dobro sjediniti muteci mikserom. Sipati smesu u podmazan pleh. Višnje prethodno očistiti od koštica, ocediti i malo ih uvaljati u mlevene orahe da ne propadaju kroz kolac već da ostanu na površinu kolaca. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta. Vruc kolac posuti prah šećerom. Ukrasiti rendanom čokoladom.

### Savet