

## ***Kolac sa višnjama (24)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 350 g višanja
- 150 g šecera
- 160 g brašna
- 130 g griza
- 100 ml ulja
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 prstohvatsoli

### **Priprema**

Belanca umutiti sa solju pa kad se stvori sneg u dva tri puta dodavati šecer. Dobro umutiti belanca u cvrst šam (da žice miksera ostavljaju šare).

Zatim dodavati jedno po jedno žumance, muteci svako po 15-20 sekundi.

Onda sipati brašno i griz sa praškom za pecivo, jogurt i ulje i umešamo ih sa varjacom. Sipamo masu u podmazan i brašnom posut tavec (moj je dimenzija 32x22 cm).

Poređamo višnje po testu.

Po višnjama pospemo ravnomerno vanilin šecer i stavimo da se pece, 15 minuta na 200°C i još 15 minuta na

175°C.

Kolac, posto isključimo rernu, ostavimo u njoj još 4-5 minuta.

Kad se kolac ispece ostaviti ga da se ohladi pa ga onda seci.

### **Savet**

Stigle su i višnje i naravno pravi se poznati žuti kolači. Griz u ovom receptu pomaze da višnje ne padnu na dno čuveća. Vanilin kojim pospemo višnje pre pečenja daje kolaču veoma lep ukus. Po želji kolače posuti prah šećerom.