

Socan kolac sa višnjama (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **20** kašika šecera
- **1** kesica vanilin šecera
- **23** kašike brašna
- **1** kesica praska za pecivo
- **210** ml jogurta
- **50** ml ulja
- **oko 400** g višnja

Priprema

Šefer izmešati sa vanilin šecerom. Brašno izmešati sa pecivom. U posebnoj posudi penasto umutiti jaja mikserom. Pred kraj mucenja postepeno dodavati šefer. Zatim dodati jogurt, ulje i brašno, i sve izmešati žicom za mucenje. Tepsiju velicine 30 premazati uljem i pobrašniti, sipati smesu i preko poreati višnje. Peci u rerni na 200 stepeni oko pola sata i postepeno pred kraj pecenja smanjivati temperaturu. Služiti ohlaeno, a neposredno pre služenja preko kolaca posuti šefer u prahu kroz cediljku.

Savet

Ova smesa je dovoljna i za tepsiju veliine 32, samo što e kola biti malo niži. Ako koristite smrznute višnje, prvo ih ocedite, dodajte im kašiku griza i izmešajte, pa ih onda stavite na kola. Peenje zavisi od rerne, proverite igлом - ako je zabodete u kola i ne ostane smesa na njoj kad je izvadite, onda je kola peen.