Kumine kocke sa višnjama

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **1 prstohvat** soli
- **2 cašе**šecera
- **1 cašа**ulja
- **1 cašа**jogurta
- **2,5 cašе**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kesice** vanilin šecera
- **400-500 g**svežih višanja

I još:

- **malo** ulja
- **3 kašike**brašna
- **za posipanje**šecer u prahu

Priprema

Prethodno pripremiti višnje. Višnje oprati i ocistiti od koštica, zatim ih dobro ocediti od viška soka. Oceene višnje poreati na tacnu za tortu, posuti višnje sa šecerom. Tacnu protresti sa višnjama kako bi višnje bile pošecerene. U ciniju posebno odvojiti belanca od žumanca. U belanca dodati jedan prstohvat soli, zatim belanca umutiti u cvrst sneg, dodati kašiku po kašiku šecera. Umucenim belancima dodati žumanca, jedan po jedan žumanac uz neprekidno miksanje miksera. Kada su umucena žumanca sa belancima dodati ostale sastojke, ulje jogurt i prosejano brašno sa praškom za pecivo. Varjacom lagano promešati masu i sjediniti je u finu glatku

masu bez grudvica. Pravougaoni kalup podmazati uljem i posuti brašno, kalup rastresti sa brašnom tako da je svuda dno pokriveno brašnom. Umucenu masu celu izruciti u kalup, višnje poreati po vrhu po celom testu. Na kraju posipati vanilin šecerom ceo kolac po vrhu. Rernu prethodno zagrejati na 200 C, pa smanjiti na 180 C. Kolac peci na 180 C, oko 30 minuta. Kolac ohladiti, a zatim seci na kocke i služiti se. Savet! Merica za sastojke je caša od jogurta. Prijatno.

Savet